COLOMBABIANCA
BIOCANTINE DI SICILIA

595 GRAPPA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Dorato, con riflessi ambrati.

PROFUMO: Al naso si percepiscono intense note fruttate che ben si sposano a delicati sentori di miele e vaniglia.

GUSTO: Elegante e armonico. In bocca ritornano le affascinanti persistenze e gli aromi espressi nel bouquet.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTO: Pasticceria secca, dolci di mandorla, cioccolato fondente.
CALICE: Bicchiere compatto di cristallo di piccole o medie dimensioni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9/12 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Richiama l'altitudine dei vigneti originari
FORMATI: 50 cl
CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale)

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 % Vol.

METODO DI DISTILLAZIONE: Distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima disalcolazione ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta.

INVECCHIAMENTO: In legno di rovere per almeno 18 mesi.