Dopo secoli Cleopatra l'Alchimista ha finalmente distillato l'Oro.

Cleopatra Oro è una linea

di Grappe ottenute da vinacce freschissime, connotate da un'estrema finezza, una pulizia aromatica che raramente si riscontra in un distillato.

Un breve soggiorno in barili di rovere ne completa la struttura.







Tipo di distillato		GRAPPE	
Nome	CLEOPATRA MOSCATO ORO	CLEOPATRA AMARONE ORO	CLEOPATRA PROSECCO ORO
Categoria	Grappa distillata a bagnomaria sotto vuoto, affinata in legno.	Grappa distillata a bagnomaria sotto vuoto, affinata in legno.	Grappa distillata a bagnomaria sotto vuoto, affinata in legno.
Materia prima	Vinaccia di uve Moscato Bianco dei colli Euganei.	Vinaccia di uve Corvina, Rondinella e Molinara per vino Amarone della Valpolicella.	Vinaccia di uve Glera per vino Prosecco di Valdobbiadene.
Aroma	Prato fiorito, frutta fresca e agrumi, miele, pasticceria.	Intenso e franco di piccola frutta rossa, frutta secca e spezie.	Elegante di fiori e frutta gialla, con gradevoli note di erbe aromatiche e vaniglia.
Gusto	Morbido, pulito, estremamente elegante.	Deciso, armonico e persistente, con piacevole nota tostata.	Delicato, pulito e fragrante di pane fresco e frutta matura.
Servizio % Alc. ML	18/20°C 40% alc./vol 700 ml	18/20°C 40% alc./vol 700 ml	18/20°C 40% alc./vol 700 ml
Riferimento POLI-CROMIA	CLEOPATRA MOSCATO ONO	CLEOPATRA AMAGONE ORO	CLEOPATRA PROSECCO ORO

