

Collezione "VAL DE BRUN"



FINE GRAPPA BIANCA 100 CL

- ✓ **MATERIA PRIMA**
Vinacce selezionate di pregiate uve.
- ✓ **TIPO DI ALAMBICCO**
Ciclo discontinuo a bagnomaria.
- ✓ **ASPETTO**
Incolore, cristallino.
- ✓ **PROFILO AROMATICO**
Aroma delicato ed elegante.
- ✓ **GUSTO**
Morbido, gradevole, armonico.
- ✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**
Alcole effettivo, % vol. 40
- ✓ **NOTE**
Vinacce provenienti da uve del Veneto Orientale e del Friuli.
- ✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**
Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.
- ✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**
Fine Grappa Bianca "Val de Brun" – Astoria

Astoria - 144 [lt.1,00]

FINE GRAPPA BARRICATA 100 CL

- ✓ **MATERIA PRIMA**
Vinacce di uve a bacca rossa, ottenute dopo una lunga macerazione nel vino e lavorate subito dopo la pressatura. Il distillato ottenuto viene poi invecchiato in barriques di rovere francese per oltre sei mesi.
- ✓ **TIPO DI ALAMBICCO**
Discontinuo a bagnomaria.
- ✓ **ASPETTO**
Colore brillante, caldo, ambrato, tipico dei prodotti invecchiati in legno.
- ✓ **PROFILO AROMATICO**
Presenta un naso profondamente boisè, con chiari riconoscimenti di tabacco bruno, spezie dolci e zafferano.
- ✓ **GUSTO**
Caldo e morbido
- ✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**
Alcole effettivo, % vol. 40
- ✓ **NOTE**
Vinacce provenienti da uve del Veneto Orientale e del Friuli.
- ✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**
Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.
- ✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**
Fine Grappa Barricata "Val de Brun" – Astoria



Astoria - 145 [lt.1.00]