

GRAPPA ORO

“DALLA NOSTRA CANTINA”

Dal lento riposo nella nostra cantina, nelle *barriques* in cui hanno riposato i vini valtellinesi, la Grappa Oro Dalla nostra cantina regala sentori di pasticceria e vaniglia: “il Natale nel bicchiere” come definita da un amico AIS.



NOME: Grappa Oro sottoposta a riposo in *barriques* di rovere nella nostra cantina



CATEGORIA: grappa invecchiata



MATERIA PRIMA: vinacce di uva Nebbiolo di Valtellina, accuratamente selezionate e raccolte in freschezza per preservarne le caratteristiche originarie



PRODUZIONE: strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata



DISTILLAZIONE: artigianale, a vapore controllato, in alambicco interamente in rame a ciclo continuo



GRADAZIONE ALCOLICA: 45% alc./vol.



RIPOSO: stabilizzata da 6 mesi ad 1 anno in recipienti in acciaio inossidabile



INVECCHIAMENTO NATURALE: 18 mesi in *barriques*. 0% coloranti. 0% zuccheri aggiunti



IMBOTTIGLIAMENTO: manuale, bottiglia in vetro trasparente da 100, 200, 500 ml



ASPETTO: trasparente, limpido di colore ambrato chiaro con tonalità brillante



PROFILO AROMATICO: sentore di vaniglia e piacevoli note balsamiche



GUSTO: pieno, rotondo e persistente



SUGGERIMENTO DI SERVIZIO: la grappa Oro invecchiata in *barriques* va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo ballon



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: la varietà della grappa Oro invecchiata in *barriques* è particolarmente indicata in abbinamento al cioccolato fondente (70%), torte al cioccolato e biscotti artigianali e formaggi di media stagionatura serviti con miele e confettura