

GRAPPA RISERVA

MONOVITIGNO CHARDONNAY

Grappa di selezionate vinacce fresche di sole uve Chardonnay affinata in barrique di legno di rovere per almeno 18 mesi. Aroma dolce, aromatico, lascia una lunga persistenza arricchita da sentori di sottobosco, prugne secche, legno e eucalipto su vanigliato. Distillato elegante e rotondo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Giallo con riflessi oro

Al naso frutta a polpa bianca, cuoio, vaniglia.

Al sapore morbida ed elegante, molto aromatica.

GRADI / ALC. VOL. 40% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 70

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 6 x 70cl.

[ENG]: Grappa from selected fresh pomace of only Chardonnay grapes aged in oak barriques for at least 18 months.

Sweet, aromatic flavour, leaves a long persistence enriched by hints of undergrowth, dried plums, wood, and eucalyptus on vanilla. The most elegant and round distillate.



INGREDIENTI

Ingredienti: Grappa invecchiata 18 mesi

Ingredients: 18 months aged Grappa

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com