



Tecnica di Produzione

Questa grappa stravecchia, dall'affascinante colore ambrato, è ottenuta da vinacce distillate con il sistema discontinuo, utilizzando preziosi alambicchi di rame.

Affinata in botti di legni di rovere francese per 18 mesi. Questa grappa stravecchia, dall'affascinante colore ambrato, è ottenuta da vinacce distillate con il sistema discontinuo, utilizzando preziosi alambicchi di rame. Riposa in fusti di legni diversi che arricchiscono il profumo di aromi vanigliati e floreali.

In Degustazione

Alba Antica è una grappa riserva veneta di grande tradizione. È di colore ambrato intenso, ha un profumo ampio e sensuale, con note di cannella, uva sultanina, vaniglia e tabacco. Al palato risulta armonioso, morbido, rotondo, con lungo e piacevole finale.

Morbida e armoniosa al gusto, è l'ideale conclusione di ogni incontro conviviale.

Degustare a 15-18 °C

45% Vol.

Formato bottiglia: 0,50 l