

Técnica de producción



Esta grappa reserva, de fascinante color ámbar, se obtiene a partir de orujos destilados mediante un sistema discontinuo, utilizando valiosos alambiques de cobre.

Envejecida en barricas de roble francés durante 18 meses. Esta grappa reserva, de fascinante color ámbar, se obtiene a partir de orujos destilados mediante un sistema discontinuo, utilizando valiosos alambiques de cobre. Reposa en toneles de distintas maderas, que enriquecen el perfume con aromas avainillados y notas florales.

En degustación

Alba Antica es una grappa reserva veneciana de gran tradición. De intenso color ámbar, presenta un aroma amplio y sensual, con notas de canela, uva sultana, vainilla y tabaco. En boca resulta armoniosa, suave y redonda, con un final largo y agradable.

Suave y armoniosa al gusto, es el cierre ideal de cualquier encuentro convivial.

Servir a 15–18 °C

45% Vol.
Formato botella: 0,50 l