

Grappa Adelia

Vinificazione: grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce miste. Si usano piccoli alambicchi di rame a bagno-maria e a vapore, attrezzature lente e onerose, che permettono di produrre una grappa assai gentile che conserva spiccate caratteristiche. Affinata in botti per circa 3 anni.

Grado: 40 % vol.

Descrizione: va servita a temperatura ambiente in bicchiere aperto a tulipano. Deve riposare qualche minuto per ossigenarsi ed esaltare i profumi, così l'armonia naso-palato si completa. In bocca conferma le sfumature aromatiche di note fruttate e di albicocca, vaniglia e mandorla.

Abbinamenti: ideale per chi ama gusto pieno e delicato di una grappa di grande personalità. Indimenticabile se abbinata a dolci caldi a base di cioccolato o al cioccolato amaro.

