



Grappa "La Gold"

Un anno minimo di invecchiamento in legno, per una Grappa Invecchiata dai profumi di spezie, vaniglia, liquirizia. Palato abbastanza morbido, finale amabile.

Abbinamenti:

Cioccolato fondente 61% aromatico e delicato, se cerchiamo un abbinamento da pasto, allora è consigliabile con del salmone.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Grappa
Colore:	Ambrata
Gradazione:	42 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Denominazione:	Grappa Invecchiata
Formato:	70 cl.
Consumo:	Un Anno dall'apertura
Temperatura di servizio:	16 °C nel Bicchiere