



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

GRAPPA INVECCHIATA IN ROVERE DI UVE GLERA

Grappa invecchiata 18 mesi in botti di rovere. Si presenta con un colore giallo dorato chiaro. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati. Offre al palato sensazioni di vaniglia e uva sultanina.

A Grappa da uve Glera aged for 18 months in oak barrels. This Grappa has a clear golden yellow colour and an intense, clean, pleasant and refined fragrance. On the palate it offers sensations of vanilla and sultaninas.

Grappa da uve Glera 18 Monate in Eichenfässern gereift. Von hell goldgelber Farbe. In der Nase von intensivem Duft, reintonig, angenehm und edel. Schenkt am Gaumen schöne Empfindungen von Vanille und Rosinen.



GRAPPA INVECCHIATA IN ROVERE DI UVE GLERA

ITALIANO SCHEDA TECNICA

VITIGNI

Glera (già conosciuto come Prosecco)

DISTILLAZIONE

Tradizionale, con vinacce derivate dalla produzione aziendale

GRADAZIONE ALCOLICA 42% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Ambrato limpida e trasparente, con assoluta assenza di particelle in sospensione o intorbidimenti

PROFUMO

Grappa fine, dai profumi fruttati, floreali e speziati, caratterizzata da note di miele, vaniglia e tabacco, in un crescendo di delicata piacevolezza

GUSTO

Armonico ed amabile. Leggermente acidulo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12° C

ENGLISH TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

Glera (formerly known as Prosecco)

DISTILLATION

Traditional distillation, with pomace derived from the company's production

ALCOHOL CONTENT 42% Vol.

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Amber, clear, and transparent, with an absolute absence of suspended particles or residue.

BOUQUET

Fine grappa with fruity, floral, and spicy aromas, characterized by notes of honey, vanilla, and tobacco, in a crescendo of delicate pleasantness

FLAVOUR

Assertive and aromatic, lightly acidulous

SERVING TEMPERATURE 10 - 12° C

DEUTSCH TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Glera (früher als "Prosecco" bekannt)

DESTILLATION

Traditionell, mit Trester aus der eigenen Produktion

ALKOHOLGEHALT 42% Vol.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Bernsteinfarben, klar und transparent, absolut ohne Schwebeteilchen oder Trübstoffe

DUFT

Feine Grappa mit fruchtigen, floralen und würzigen Aromen, geprägt von Noten von Honig, Vanille und Tabak, in einem Crescendo zarter Angenehmheit

GESCHMACK

Entschlossen und aromatisch, leicht säuerlich

SERVICETEMPERATUR 10 - 12° C



Disponibile

Available

Lieferbar



Su richiesta

On request

Auf Anfrage



Non disponibile

Not available

Nicht Lieferbar

FORMATI / SIZES / FORMAT

0,25 LT ☐

0,50 LT ☒

CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,50 LT)



2 BOTTLES (0,50 LT)



3 BOTTLES (0,50 LT)



6 BOTTLES (0,50 LT)

