Grappa di Torcolato

Spécialité par lot

Créée en 1983, cette ligne de distillés millésimés est devenue un classique intemporel. Chaque élément singulier qui détermine la qualité a été porté à sa plus haute expression. Matière première élevée et pur esprit. Le tout présenté dans d'élégantes bouteilles faites main, par des maîtres verriers, dans la grande tradition vénitienne.

Région : Vénétie

Matière première: Marc provenant de raisins Vespaiolo utilisés à la confection du vin de dessert Torcolato.

Élaboration : Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (méthode artisanale). On obtient un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

Dégustation : La grappa révèle des arômes de fruits exotiques, de fruits confits et de raisins secs. En bouche, elle a un goût moelleux, raffiné et profond.

Service : Servir fraîche, mais non froide.

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 540955 – 500 ml
Prix : 93,50$
Prix licencié : 81,32$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél: 514-274-5115, Fax: 514-274-5339
montalvin@montalvin.com – www.montalvin.com