Casa D'Ambra Grappa Frassitelli





La Grappa Frassitielli Casa d'Ambra è una grappa di alta qualità prodotta con metodi tradizionali e una raffinata cura.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse28,00 €

Prezzo di vendita28,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

 $Produttore \underline{Naturischia}$

1 / 2

Descrizione

Realizzata utilizzando vinacce selezionate provenienti dai vitigni locali, presenta un profilo aromatico complesso e avvolgente.

Al naso, offre profumi intensi di frutti maturi, spezie e leggere note floreali. Al palato, si distingue per la sua morbidezza e struttura, con un gusto elegante e persistente che evolve in un finale lungo e piacevole.

Ideale per essere degustata da sola o come digestivo dopo un pasto, la Grappa Frassitielli è il risultato di una distillazione esperta che esalta le caratteristiche del territorio e della tradizione vinicola.

DENOMINAZIONE Frassitelli - Grappa ZONA DI PRODUZION E Isola d'Ischia, comune di Forio. CARATTERISTI CHE DEL SUOLO Terreno vulcanico di medio impasto, ricco di potassio e fosforo; presenza di tufo verde. ALTIMETRIA 500 mt s.l.m. COLORE Ambrato **PROFUMO** Ampio ricco e pronunciato. SAPORE Caldo e pieno di carattere, sentore di vaniglia, tostato. GRADO ALCOLICO 42 % Vol. **ZUCCHERI** 13 g/lt (limite 20 g/lt) ALCOL METILICO 0,2-2 mg/cc (limite 10 mg/cc di alcole 100% Vol.) ACIDITÀ TOTALE 1,5-3 mg di acido acetico SOSTANTE VOLATILI superiori a 140 mg/100 cc

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.