

Grappa Torba Rossa 36 mesi



Fornitore	Acquavite S.p.a.
Famiglia	Distillati
Categoria	Grappa
Segmento	Grappa invecchiata
Tipologia	Grappa uvaggio misto
Formato	70 cl
Grado alcolico	38% vol.
Invecchiamento	3 anni in barrique di ciliegio e rovere
Materia prima	Vinaccia
Zona di produzione	Veneto

Tipo di distillazione/tecniche produttive

Grappa ottenuta da impianti continui tecnologicamente evoluti

Note/caratteristiche del prodotto

Torba Rossa riserva è un distillato di vitigni a bacca rossa quali merlot e cabernet della zona del Piave. Il suo peculiare bouquet deriva dall'innovativa tostatura delle vinacce. Il distillato riposa per oltre tre anni in barrique di ciliegio e rovere. Alla degustazione concede profumo intenso di marasca e prugna matura, vaniglia e spezie, con una gradevole nota di tostato. Torba Rossa è un'acquavite da meditazione: va degustata lentamente in un ampio calice a temperatura ambiente (18° – 20°C).
