



Grappa Pietra Nera

La Grappa Pietra Nera si presenta trasparente e brillante alla vista, al naso sprigiona un'armonia di profumi molto intensi di frutta rossa matura mentre in bocca una sensazione di morbidezza accompagna un retrogusto di fruttato.

Alambicco

Discontinuo a bagnomaria a vapore.

Temperatura di servizio: 12-14°C durante la stagione estiva anche inferiori.

Gradazione alcolica: 45% vol.



Sengiarossa Barrique Grappa invecchiata

La Grappa Sengiarossa Barrique ha colore ambrato intenso, un delicato e suadente profumo con sentori di mandorle, cioccolato e liquirizia ed un gusto morbido, armonico e vellutato.

Alambicco

Discontinuo a bagnomaria a vapore.

Invecchiamento

Garantito per oltre 24 mesi, avviene in piccole barrique francesi di diversi legni pregiati collocate in cantine sotterranee.

Accostamenti

Ideali sono gli abbinamenti con cioccolato fondente purissima e frutta secca. Anche un pregiato sigaro ne esalta le caratteristiche.

Temperatura di servizio: 12-14°C durante la stagione estiva anche inferiori.

Gradazione alcolica: 40% vol.



Grappa di Amarone Barricata

La Grappa di Amarone Barricata ha colore ambrato molto intenso, un aroma avvolgente, morbido, caratteristico dell'uva di provenienza. Il sapore è morbido, fruttato, elegante e persistente, con note spiccate di cacao e legno.

Alambicco

Discontinuo a bagnomaria a vapore.

Invecchiamento

Dopo la distillazione la grappa viene controllata e lungamente invecchiata in piccole botti di rovere.

Accostamenti

Ideali sono gli abbinamenti con cioccolato fondente purissima e frutta secca. Non ha eguali sorseggiata a fine pasto, magari in compagnia o davanti ad un caminetto acceso.

Temperatura di servizio: 12-14°C durante la stagione estiva anche inferiori.

Gradazione alcolica: 44% vol.