



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

GRAPPA RISERVA PROSECCO CA' DEL SETTE

BESCHREIBUNG: Die Grappa Riserva Prosecco Cà del Sette ist ein raffiniertes Destillat, das aus den Treestern der Glera-Trauben gewonnen wird, die zur Herstellung des Prosecco verwendet werden. Diese Riserva-Grappa, die in Eichenfässern gereift ist, bietet ein elegantes aromatisches Bouquet und einen weichen, anhaltenden Geschmack, der sie ideal für Kenner macht, die hochwertige Destillate schätzen.

ZUTATEN:

- *Trester:* Trester von Glera-Trauben, ausgewählt nach der Produktion des Prosecco.
- *Alkohol:* Alkohol, gewonnen durch die Destillation der Trester.
- *Wasser:* Reines Wasser für die endgültige Verdünnung.
- *Reifung:* Eichenfässer für mindestens 18 Monate, die der Grappa ihren charakteristischen Geschmack und ihre Farbe verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- *Farbe:* Helles Bernstein.
- *Geruch:* Elegant und harmonisch, mit floralen und fruchtigen Noten, ergänzt durch Vanille und Gewürze.
- *Geschmack:* Weich und samtig, mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Süße und Frische, Noten von Honig, Trockenfrüchten und einem feinen Nachgeschmack von geröstetem Holz.

ALKOHOLGEHALT: 40% vol



GRAPPA RISERVA PROSECCO CA' DEL SETTE



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET