



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

그라파 리제르바 프로세코 CA' DEL SETTE

설명: 그라파 리제르바 프로세코 CA' DEL SETTE는 프로세코 생산에 사용된 글레라 포도 찌꺼기로 얻어진 정제된 증류주입니다. 오크통에서 숙성된 이 리제르바 그라파는 우아한 향기 부케와 부드럽고 지속적인 맛을 제공하여, 고품질 증류주를 소중히 여기는 애호가들에게 이상적입니다.

재료:

- 포도 찌꺼기: 프로세코 생산 후 선별된 글레라 포도 찌꺼기.
- 알코올: 포도 찌꺼기에서 증류된 알코올.
- 물: 최종 희석을 위한 순수한 물.
- 숙성: 최소 18개월 동안 오크통에서 숙성하여 그라파에 특유의 맛과 색을 부여.

관능적 특성:

- 색: 밝은 호박색.
- 향: 우아하고 조화로운 향, 꽃향기, 과일 향, 바닐라와 향신료 노트가 감돌며.
- 맛: 부드럽고 벨벳처럼 매끄러운 맛, 달콤함과 신선함이 완벽하게 균형을 이루며, 꿀, 건과일의 노트와 구운 나무의 섬세한 여운이 느껴짐.

알코올 도수: 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