



## GiBi GRAPPA BRANDY in barrique

L'artigianalità. Antica ricetta della storica Distilleria di proprietà della Famiglia Bertagnolli, GiBi è un blend di Grappa invecchiata e Brandy invecchiato in barriques di pregiati roveri francesi

An antique recipe of the historic Distillery owned by the Bertagnolli family, GiBi is a blend of Grappa and Brandy both aged in fine French oak barrels



### ITALIANO



#### ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



#### INVECCHIAMENTO

Grappa invecchiata e Brandy invecchiato in barriques di pregiati roveri francesi



#### CARATTERISTICHE

**COLORE:** ambrato delicato

**PROFUMO:** delicato e pulito, amalgama i profumi più decisi e fruttati della Grappa con quelli più delicati e dolci del Brandy

**SAPORE:** fruttato, delicato, prolungato da una piacevole sensazione di dolcezza; nel retrogusto si possono distinguere i sapori tipici dell'invecchiamento (vaniglia, cioccolato e cacao)



#### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 17°C.

### ENGLISH



#### DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



#### NATURAL AGING

Grappa and brandy aged in fine French oak barrels



#### ORGANOLEPTIC FEATURES

**COLOUR:** delicate amber

**AROMA:** delicate and clean, it establishes a harmony between the characteristic and fruity scents of the grappa, with those more delicate and sweet ones of the brandy

**TASTE:** fruity, delicate, prolonged by a pleasant sensation of sweetness; in the aftertaste we can distinguish the typical flavours acquired by the aging-process (vanilla, chocolate and cocoa)



#### ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



#### SERVING TEMPERATURE

Between 14°C and 17°C.