



1870 GRAPPA RISERVA 5 anni in barrique

La Celebrazione. Dedicata all'anno di fondazione della più antica Distilleria di Famiglia del Trentino, 1870 è una Grappa Riserva invecchiata oltre 5 anni in barriques di pregiati roveri francesi

Created to celebrate the founding year of the oldest family distillery in Trentino, 1870 is a blend of quality pomace of Teroldego and Cabernet grapes from the vineyards of Trentino, aged for over 5 years in fine French oak barrels



ITALIANO



VINACCE

Teroldego e Cabernet Trentini



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



INVECCHIAMENTO

Oltre 5 anni in barriques di pregiati roveri francesi



CARATTERISTICHE

COLORE: ambrato naturale

PROFUMO: particolarmente fruttato nonostante l'invecchiamento in barriques, che conferisce lievi sentori di vaniglia, confettura di prugna, cioccolato e note balsamiche fini e pulite

SAPORE: fruttato, intenso, vanigliato, retrogusto ricco e persistente caratterizzato da una spiccata armonia



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 17°C.

ENGLISH



POMACE

Quality pomace of Teroldego and Cabernet grapes from the vineyards of Trentino, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



NATURAL AGING

Over 5 years in fine French oak barrels. Bottled without the addition of flavours or caramel



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: natural amber

AROMA: fruity, intense, with slight hints of vanilla, plum jam, chocolate and clean balsamic notes

TASTE: velvety, smooth, fruity, slightly vanilla-flavoured, with a rich, persistent and harmonious aftertaste



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 14°C and 17°C.