



RISERVA 140° ANNIVERSARIO 2, 3 e 5 anni in barrique

Riserva di Grappa Teroldego Trentino in purezza con tre diversi invecchiamenti in barriques di rovere francese, creata per l'Anniversario dei 140 anni di Bertagnolli nel 2010

Created in 2010 to celebrate the 140th Anniversary of the founding of the Bertagnolli Distillery, Grappa Riserva Teroldego Trentino 100% is naturally aged 2, 3, and 5 years in French oak barrels



ITALIANO



VINACCE

Teroldego Trentino in purezza



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



INVECCHIAMENTO

Blend di invecchiamenti, di 2, 3, 5 anni, in piccole barriques di rovere francese di Allier e Limousine



CARATTERISTICHE

COLORE: ambrato intenso

PROFUMO: particolarmente intenso ed armonico, con un lieve sentore di vaniglia

SAPORE: vellutato, intenso, vanigliato, da pasticceria secca



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 17°C.

ENGLISH



POMACE

Teroldego Trentino 100%, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



NATURAL AGING

A blend of one grappa aged in 3 different ways (2, 3, and 5 years) in small barriques of Allier and Limousine oak. Bottled without the addition of flavours or caramel



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: intense amber

AROMA: particularly intense and harmonious, with a slight hint of vanilla

TASTE: velvety, intense, vanilla, dried bakery



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 14°C and 17°C.