



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

GRAPPA ROBERT PITTI

INVECCHIATA 12 MESI

LA GRAPPA ROBERT PITTI È FRUTTO DELLA DISTILLAZIONE DELLE NOSTRE MIGLIORI VINACCE TORRE A CENAIA. L'INVECCHIAMENTO PER DODICI MESI NELLE BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA CONFERISCE A QUESTO DISTILLATO PROFUMI PARTICOLARMENTE INTENSI CON PIACEVOLI SENTORI DI VANIGLIA E LEGNO TOSTATO.



METODO DI DISTILLAZIONE

Distillata in corrente di vapore con alambicco continuo.

INVECCHIAMENTO

In legno di rovere di Slavonia per 12 mesi.

ASPETTO

Colore giallo paglierino intenso perfettamente trasparente.

SENSAZIONI OLFATTIVE

Grande armonia, l'eleganza dei profumi floreali e fruttati sono contornati da delicati sentori di legno e vaniglia.

SENSAZIONI GUSTATIVE

Di grande equilibrio.

SENSAZIONI RETROLFATTIVE

Bouquet in perfetta sintonia con quanto avvertito nelle sensazioni olfattive.

ALCOOL

40% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

FORMATI

700 ml