

Grappa Barrique di Ciliegio Riserva 18 mois par Castagner

Code SAQ : 15213818

Format : 700 ml

Médaille d'OR - Concours Mondial de Bruxelles – Spirits
Selection

5 grappoli d'oro (5 Grappes d'OR) - Guide Bibenda des vins et
restaurants d'Italie - 2023*

**Le seul producteur de grappa à obtenir 5 grappes d'Or pour
ses 4 grappas présentées*

5 grappoli d'oro (5 Grappes d'OR) - Guide Bibenda des vins et
restaurants d'Italie - 2024

DESCRIPTION

Vidéo de présentation de la *Grappa Barrique di Ciliegio
Riserva 18 mois* par Roberto Castagner, Maître distillateur
(audio en italien seulement)

La plus récente innovation de Maître Distillateur Roberto
Castagner se concentre sur le choix du bois pour le processus
de vieillissement. La grappa "BARRIQUE DI CILIEGIO" de
Castagner incarne une fusion exceptionnelle de différents
cépages italiens, tels que le Merlot, le Cabernet et le Prosecco.
Ce qui rend son processus de vieillissement particulièrement
intrigant, c'est qu'elle repose exclusivement dans des barriques
en cerisier pendant 12 ou 18 mois pour la version "Riserva".

L'utilisation de barriques en cerisier est une caractéristique
unique, car le cerisier est un bois rare en raison de son taux
d'évaporation élevé. Toutefois, cette méthode confère à la
grappa des notes distinctes et un goût extraordinaire. Cette
grappa a un taux d'alcool de 37,5 % et est disponible en
bouteilles de 35 à 70 centilitres, offrant ainsi une variété
d'options pour les amateurs de cette traditionnelle boisson
italienne.

Pays : Italie

Couleur : Ambrée

Région : Vénétie

Cépage(s) : Merlot, le Cabernet et le Prosecco

Degré d'alcool : 37,5 %

PRODUCTEUR

Distillerie Castagner

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux



COMMANDER