

1868 GRAPPA DA PROSECCO



Fine Vecchia

La lunga esperienza nella distillazione, iniziata nel 1868, unita alla costante ricerca e cura nella selezione della materia prima, garantisce alla Grappa da Prosecco Carpenè-Malvolti la purezza e l'eleganza di sempre. Dalla selezione delle vinacce di uve Glera provenienti dalla zona del Prosecco nasce questa Grappa di monovitigno, espressione e sintesi del Territorio e della cultura profonda della Cantina che per prima ha dato vita al Prosecco, il Vino Spumante oggi più famoso al mondo.

The long experience in the distillation, which began in 1868, together with the constant research and care in the selection of raw materials, ensures to the Carpenè-Malvolti Grappa da Prosecco the purity and elegance that has always characterized it. From the selection of Glera grape's pomace, coming from the Prosecco area, arises this single-variety Grappa, expression and synthesis of the Territory and the deep culture of the Winery that first gave birth to Prosecco, which today is one of the most famous Sparkling Wines in the world.

Denominazione Grappa da Prosecco
Denomination Distillato di Vinaccia / Distilled Pomace

Invecchiamento Minimo 24 mesi in Barrique di rovere francese a lieve e media
Aging Period tostatura.
At least 24 months in french oak barriques with light and medium toasting.

Note sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Limpido, cristallino con delicate sfumature paglierine.
Crystal clear, with delicate pale yellow nuances.
- **Bouquet / Bouquet:**
Particolarmente fine nelle note organolettiche complesse che ricordano profumi floreali, di frutti canditi, cacao, pan di spagna e mandorla.
Particularly elegant in its complex aromatic notes that remind floral, candied fruits, chocolate, sponge cake and almond fragrances.
- **Sapore / Taste:**
Le caratteristiche di questo nobile distillato invecchiato, si fondono al palato con un cocktail di frutti appassiti.
The characteristics of this nobly aged distillate, on the palate, blend with a dried fruit cocktail.

Gradazione Alcolica Alc. 38% Vol.
Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in bicchieri tulipano a temperatura ambiente.
Serving Suggestion Serve in a tulip glass at room temperature.

Abbinamenti consigliati Da degustare liscia a fine pasto, in accompagnamento al
Suggested Pairings cioccolato fondente o alla piccola pasticceria secca.
To be tasted smooth after meal or with dark chocolate or biscuits.

Formati 750 ml – 1.000 ml
Items

