

GRAPPA DORÉE

Descrizione

La Giulio Cocchi ha sempre prodotto distillati e la Grappa Dorée fa parte della storia aziendale. Lo stile inconfondibile dell'etichetta ne dichiara il periodo di nascita e suggerisce la forza di carattere e l'armonia di questa grappa elegante. Oggi definita di "monovitigno" fa della sua purezza una super caratteristica, l'essenza assoluta dell'aroma di Moscato che offre sensazioni piacevolissime e ampie.

Caratteristiche

Le vinacce delle migliori uve Moscato d'Asti vengono raccolte in sacchi e dopo aver finito la fermentazione sono distillate negli alambicchi discontinui in rame. E' una grappa riserva maturata per almeno tre anni in fusti piemontesi di rovere.

Colore dorato brillante come suggerisce il nome; profumo molto intenso, fitto e insieme delicato e fragrante, ben espresso l'aspetto aromatico originale; sapore morbido, fine, caldo e coerente col profumo, l'alcool non disturba grazie all'armonia e all'equilibrio generale.

E' una rara grappa di Moscato in purezza; non essendo corretta con altre grappe è intensissima e quasi densa.

Come berlo

E' un ottimo fine pasto servita in bicchierini art decò ma è anche ideale come profumo a gocce o in spray.

Temperatura di servizio: Sia ambiente che fredda.

Dati tecnici

Alcool 40%

Bottiglia 70 cl.



Giulio Cocchi Spumanti Srl

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com

P.Iva 00203300058