



GRAPPA DI TIGNANELLO 42°

PRODUIT

La Grappa Tignanello est une grappa d'exception, un distillat raffiné et élégant, produit par la célèbre Tenuta Tignanello, domaine emblématique du Chianti Classico et de la région viticole du Toscane. Issue des marcs de raisin des cépages utilisés pour produire leur prestigieux Tignanello, cette grappa est le fruit d'une distillation méticuleuse qui vise à préserver toute la richesse aromatique du terroir toscan.

La Grappa Tignanello se distingue par sa pureté et sa complexité. Elle dévoile un nez subtil aux notes de fruits mûrs, de fleurs et de subtiles épices, avec des touches légèrement boisées, qui rappellent l'élevage des raisins destinés à leur grand vin. En bouche, elle est lisse, ronde et bien équilibrée, avec une belle longueur et une finale élégante. Sa douceur et sa puissance sont parfaitement maîtrisées, offrant une expérience de dégustation raffinée et veloutée.

La Grappa Tignanello est un alcool de haute qualité, qui incarne parfaitement le savoir-faire de la distillation italienne. Elle peut être dégustée pure, à température ambiante, ou bien en cocktail, pour ajouter une touche de raffinement aux créations classiques ou modernes.

En résumé, la Grappa Tignanello est un véritable nectar à savourer avec les amateurs d'alcools fins, offrant à la fois élégance, complexité et une authenticité italienne rare. Un cadeau parfait pour les connaisseurs de grappa et de vins d'exception !

PROFIL GUSTATIF

Sec

Moelleux



IDENTITÉ

Région viticole / Pays

Toscane / Italie

Volume

0,70L

Potentiel de garde

à boire

Cépages

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Sangiovese