



GRAPPA DI TIGNANELLO 42°

PRODUIT

Grappa Tignanello is een uitzonderlijke grappa, een verfijnd en elegant distillaat geproduceerd door het gerenommeerde Tenuta Tignanello, een iconisch domein in de Chianti Classico en de Toscaanse wijnstreek. Gemaakt van het residu van de druivenrassen die gebruikt worden voor hun prestigieuze Tignanello, is deze grappa het resultaat van een zorgvuldige distillatie, gericht op het behoud van alle aromatische rijkdom van het Toscaanse terroir.

Grappa Tignanello onderscheidt zich door zijn zuiverheid en complexiteit. Hij onthult een subtiele neus met tonen van rijp fruit, bloemen en subtiele kruiden, met licht houtachtige accenten die doen denken aan de rijping van de druiven die bestemd zijn voor hun fijne wijn. In de mond is hij zacht, rond en evenwichtig, met een mooie lengte en een elegante afdrank. De zoetheid en kracht zijn perfect onder controle, wat zorgt voor een verfijnde en fluweelzachte smaakervaring.

Grappa Tignanello is een hoogwaardige drank die de expertise van Italiaanse distillatie perfect belichaamt. Hij kan puur, op kamertemperatuur of in cocktails gedronken worden en voegt een vleugje verfijning toe aan klassieke of moderne creaties.

Kortom, Grappa Tignanello is een ware nectar voor liefhebbers van goede dranken, met elegantie, complexiteit en een zeldzame Italiaanse authenticiteit. Een perfect cadeau voor kenners van grappa en uitzonderlijke wijnen!

PROFIL GUSTATIF

Sec  Moelleux



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Toscane / Italie
Volume	0,70L
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese