

GRAPPA

GRAPPA INVECCHIATA RISERVA DUCALE ORO



Colore	Deliziosamente Ambrato.
Aroma	Profumo dolce e intenso di miele e mandorle, scorze d'agrumi sulla stufa, legno cerato.
Gusto	In perfetta coerenza si sviluppa una calda sensazione di dolcezza, di frutta matura e secca, datteri, croccante.
Note	Un perfetto fine pasto.
Abbinamenti	Con pasticceria da forno, reme, ma anche con formaggi a stagionatura spinta.
Appunti dell'enologo	La distillazione con metodo discontinuo avviene in caldaie di rame, mentre l'invecchiamento è fatto nelle stesse botti di rovere usate per l'affinamento di Riserva Ducale Oro.
Storia	La Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro unisce la sapienza distillatoria di Berta alla tradizione vinicola di Ruffino. È il 1947 e mentre nelle campagne di Asti, a Casalotto, la famiglia Berta fonda l'omonima distilleria, la storica cantina toscana Ruffino a Pontassieve dà vita a Riserva Ducale Oro, punta di diamante della produzione di Chianti Classico che già conta il pionieristico Riserva Ducale.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

AFFINAMENTO

Nelle botti di Riserva Ducale Oro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9° e i 13°

LO SAPEVI CHE?

L'invecchiamento di questa grappa avviene nelle botti di rovere dove ha riposato per lunghi anni il vino Riserva Ducale Oro Ruffino, conferendo al distillato eleganti e profondi profumi tipici del Sangiovese chiantigiano.