



Grappa "Friulana"

Vitigno/vitigni: Bianchi selezionati

Provenienza: Friuli

Metodo di distillazione: parte in impianto discontinuo parte in impianto continuo

Caratteristiche: limpida, profumo delicato, morbida

Affinamento: tre mesi in inox

Invecchiamento: -

Grado alcolico: 40% vol.

Formato: 1000 ml. - 2000 ml.

Confezione: senza astuccio



Grappa di Moscato e Grappa di Moscato affinata in barrique

Vitigno/vitigni: Moscato in purezza

Provenienza: Friuli

Metodo di distillazione: discontinuo

Caratteristiche: limpida (colore ambrato dorato per l'affinata), sentore delicato con note di agrumi e petali di rosa. Al palato spiccano, nella sua morbidezza, le componenti aromatiche tipiche del vitigno di provenienza.

Affinamento: sei mesi in cisternini inox

Invecchiamento: per la grappa affinata in barrique 12 mesi.

Grado alcolico: 40% vol.

Formato: 700 ml.

Confezione: con astuccio e corredata di catalogo descrittivo



Grappa "La Centenara Gran Riserva 10 anni"

Vitigno/vitigni: Cuvée di Traminer, Riesling, Sauvignon e Malvasia

Provenienza: Friuli

Metodo di distillazione: parte in impianto discontinuo e parte in impianto continuo

Caratteristiche: colore leggermente ambrato, note fini di legno, tabacco, sambuco, liquirizia, frutta (albicocca e noci), calda e morbida

Affinamento: -

Invecchiamento: 10 anni (50% in barrique usate e 50% in botti vecchie di alcuni decenni)

Grado alcolico: 46% vol.

Formato: 700 ml.

Confezione: senza astuccio o a richiesta con astuccio