



GRAPPA STRAVECCHIA CLESSIDRA®

Ottenuta da vinacce di Teroldego, Marzemino e Nosiola, tre vitigni trentini autoctoni, distillate a bagnomaria metodo Tullio Zadra. L'invecchiamento di 10 anni in barriques di rovere francese, media tostatura, conferisce alla grappa il tipico colore ambrato e un intenso aroma che ricorda la frutta secca, le spezie orientali, il cuoio ed il cacao. In bocca ha un sapore pieno ed avvolgente, gusto secco, con un delicato retrogusto vanigliato.

Gradi: 50% vol.

Formati: 700 ml

Pezzi per cartone: 3 bott. 700 ml
singolarmente astucciate

CLESSIDRA® GRAPPA

Obtained from grape marcs of Teroldego, Marzemino and Nosiola, three native Trentino vines, distilled with Tullio Zadra's bain-marie method. A ten year ageing in medium toasted French oak barriques gives this grappa its typical amber colour and an intense aroma reminiscent of dried fruit, oriental spices, leather and cocoa. In the mouth, it tastes full and enveloping, with a dry taste and a delicate vanilla aftertaste.

Alcohol content: 50% vol.

Format: 700ml

Bottles per carton: 3 700 ml bottles,
individually boxed

GRAPPA CLESSIDRA®

Hergestellt aus dem Trester der Teroldego-, Marzemino- und Nosiolatrauben - drei einheimische Trentiner Weinreben - und nach der Tullio Zadra Methode im Wasserbad destilliert. Zehn Jahre Ausbau in Barriques aus französischer Eiche mittlerer Röstung verleihen diesem Grappa die charakteristische Bernsteinfarbe und das intensive Bukett, das an Nüsse, orientalische Gewürze, Leder und Kakao erinnert. Im Mund voll und einhüllend, von trockenem Geschmack und mit einem sanften Nachgeschmack nach Vanille.

Alkoholgehalt: 50% vol.

Flaschengrößen: 700 ml

Stk. pro Karton: 3 Flaschen 700ml einzeln
verpackt

PISONI
dal 1852
Mastri Distillatori in Trentino

www.pisoni.it