



Spiritueux

GRAPPA DI MEZZODI DOMAINE BATZELLA

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : Marc de Viognier et vermentino provenant de la cuvée Mezzodi, vin blanc de Bolgheri, domaine Batzella

Note de dégustation :

Robe brillante et cristalline.

Le nez offre des notes élégantes de pêches blanches, de poires et de fleurs blanches.

La mise en bouche est à la fois fraîche et intense. Les délicats arômes fruités et floraux s'intensifient durant la dégustation qui se termine tel un feu d'artifice aromatiques. Quoique sèche en bouche, cette grappa offre une délicieuse rondeur en milieu de bouche, une texture suave et douce qui la

Température de service : Entre 8 et 10 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



En digestif ou en accompagnant un dessert tel un nougat glacé ou une île flottante.

Commentaires du sommelier :

Cette grappa blanche de grande classe est faite avec le marc de Viognier et vermentino, un marc qu'on appelle vierge car il est obtenu après le pressurage des raisins fraîchement récoltés, donc avant la fermentation alcoolique et distillé à la vapeur chez Nannoni, distillerie artisanale de Toscane.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

