

# Grappa Riserva Ducale Oro

Ein Destillat aus alter Zeit, der Versuch, Alkohol und Geschmack in Einklang zu bringen. Spitzenproduktionsmethoden und langer Ausbau im Fass ermöglichten edle Ruffino-Produkte..



## **SORTE**

Aus Trester aus der Herstellung des Riserva Ducale Oro.

## **BESCHREIBUNG**

Farbe: dunkel bernsteinfarben.

Geruch: Duft nach reifen Früchten, begleitet von Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten. Anschließend kommen tertiäre Noten mit Anklängen nach Passito und Sultaninen zum Vorschein.

Geschmack: Am Gaumen zunächst warm und kräftig, dann sofort zart und sanft. Der Abgang ist lang und angenehm, nach getrockneten Feigen, reifen Datteln und einer edlen Erinnerung an altes Holz.

## **PRODUKTIONSMETHODE**

Destillation in Kupferkesseln nach einem diskontinuierlichen Verfahren. Anschließend altert das Produkt etwa 18 Monate lang in Eichenfässern.

Alkoholgehalt: 43 Vol.-%

## **VERKOSTUNGSEMPFEHLUNG**

Kuchen, Gebäck, Cremes und würziger alter Käse. Perfekt zum Abschluss eines Essens.

## **BEMERKENSWERTES**

- Der Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro verbindet das Destillations Know-how von Berta mit der Weinbautradition von Ruffino.
- Die Verwendung der gleichen Fässer, die für die Reifung des Riserva Ducale Oro verwendet wurden, verleiht diesem Grappa Riserva Ducale Oro ein sehr reichhaltiges Bouquet und das typische Aroma des Sangiovese.
- Eine großartige, traditionelle toskanische Spirituose in einer einzigartigen und stilvollen Flasche.