

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



GRAPPA INVECCHIATA

Ottenuta dalla collaborazione tra l'azienda Imperatori e le distillerie Berta. Sistema di distillazione discontinuo in caldaie di rame a vapore, invecchiamento 12 mesi in legno.

COLORE	— limpido, giallo ambra
PROFUMO	— elegante, armonioso
SAPORE	— morbido, sentori di vaniglia e cacao
CAPACITÀ BOTTIGLIE	— cl 70
GRADAZIONE	— 40% vol
ABBINAMENTO	— L'abbinamento più classico è con il cioccolato fondente, oppure come digestivo a fine pasto
CONSIGLI	— Consigliamo inoltre di provarla con salumi particolarmente grassi o aringa affumicata

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



GRAPPA INVECCHIATA

Produced as the result of the collaboration between Imperatori winery and Distillerie Berta. Discontinuous distillation system in copper steam boilers, 12 months of aging in wood.

COLOR	— <i>limpid, amber yellow</i>
PERFUME	— <i>elegant, harmonious</i>
TASTE	— <i>soft, scents of vanilla and cocoa</i>
BOTTLE CAPACITY	— <i>cl 70</i>
ALCOHOL CONTENT	— <i>40% vol</i>
FOOD PAIRING	— <i>The most classic food pairing is with dark chocolate, or as a digestif after a meal.</i>
ADVICE	— <i>We also recommend trying it with particularly fatty salumi or smoked herring.</i>