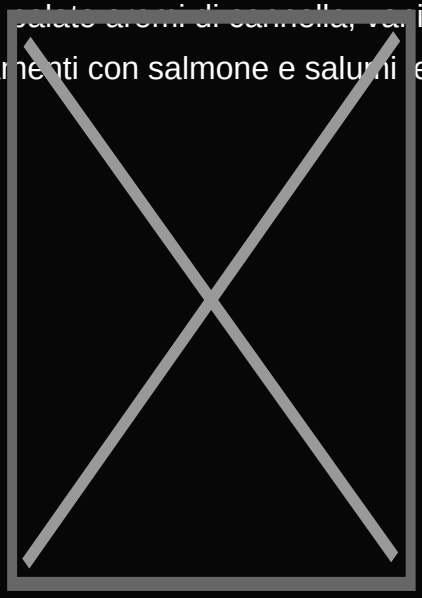
Grappa “La Morbida” firmata Roner

immagine-6-5bdb0710

Soave delicatezza che seduce e convince con la fragranza dei suoi sontuosi profumi: ecco “La Morbida”, la Grappa di Chardonnay e Moscato firmata da Roner. Sapiente e raffinata cuvée di uve bianche aromatiche, dall'ineguagliabile eleganza e morbidezza, “La Morbida” è il risultato di una lenta distillazione in alambicchi di rame a bagnomaria. Aromatica e impreziosita da note olfattive floreali, è ideale in abbinamento a cibi affumicati, acciughe, pesce delicato. Perfetta come idea regalo, è un classico da degustare con piena soddisfazione come fine pasto.

Per gli amanti dei sapori più spaziati, ecco invece “Ambra La Morbida”, una Grappa di uve Moscato e Chardonnay invecchiata in barrique. Anche in questo caso parliamo di una cuvée elegante e delicata che, ottiene il suo colore ambrato dall'invecchiamento in piccole botti di rovere. Convince per la sua straordinaria morbidezza e la sua raffinata eleganza. Particolare e d'effetto la bottiglia con elegante versatore. Dal gusto amabile offre al palato aromi di cannella, vaniglia, rosa e geranio. Particolarmente indovinati gli abbinamenti con salmone e salumi leggermente affumicati.



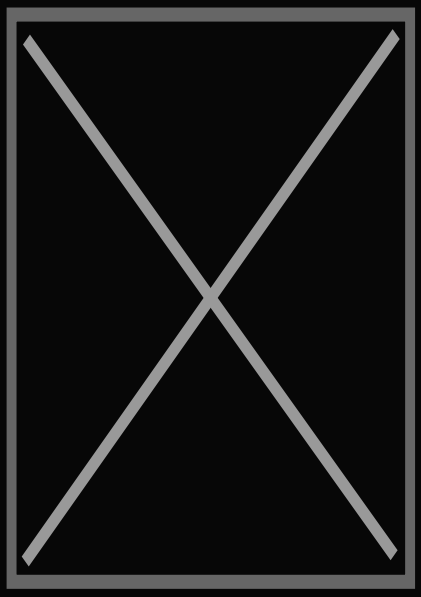
“La Morbida”: le caratteristiche

Packaging: disponibile sia nel formato da 1,50 l con versatore, sia in quello da 0,70 l

Gradazione: 40°

Invecchiamento: 1 anno in recipienti inox

Temperatura di servizio: 16 °C



“Ambra La Morbida”: le caratteristiche

Packaging: disponibile la bottiglia da 1,50 l con versatore e quella da 0,70 l

Gradazione:40°

Invecchiamento: 12 mesi in legno

Temperatura di servizio: 18 °C