



ACQUA D'ANGERA BARRICATA

TIPICITÀ DEI VITIGNI LACUSTRI.
UN DISTILLATO UNICO ED INCONFONDIBILE.

Grappa barricata ottenuta da pregiate vinacce provenienti dai "Ronchi Varesini" e fatta riposare per circa un anno in barriques di Allier di media tostatura.

NOTE DI GUSTO

- Esame visivo:** limpido, paglierino con riflessi ambrati.
- Esame olfattivo:** profumo molto intenso, raffinato e armonico con eleganti sentori speziati e vanigliati.
- Esame gustativo:** morbido, rotondo e vellutato. Dal retrogusto speziato con note di tabacco.

FORMATI: 10 cl, 50 cl. - GRADAZIONE: 43% vol.

ACQUA D'ANGERA BARRICATA

TYPICALITY OF LACUSTRINE VINE VARIETIES.
A UNIQUE AND UNMISTAKABLE DISTILLATE.

Grappa aged in barriques obtained from high-quality "Ronchi Varesini" pomace and rested for one year in medium-toasted Allier barriques.

TASTING NOTES

Colour: limpid, crystalline with amber and yellow nuances.

Nose: particularly intense, harmonic and refined scent with vanilla and spicy notes.

Taste: soft and round with a spicy and tobacco aftertaste.

SIZE: 10 cl, 50 cl. - ALCOHOLIC STRENGTH: 43% vol.

ACQUA D'ANGERA BARRICATA

DIE EIGENTÜMLICHKEIT DER WEINREBEN AM SEE.
EIN EINZIGARTIGES, UNVERKENNBARES DESTILLAT.

In Barriques ausgebaute Grappa aus Trester aus den Weinbergen der „Ronchi Varesini“, der einen Jahr lang in mittel getoasteten Allierbarriques ruht.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Farbe: durchsichtig, gelb mit Bernsteinreflexen.

Aroma: sehr intensiver, raffinierter und harmonischer Duft mit Noten, die an Gewürze und Vanille erinnern.

Geschmack: weich und harmonisch mit einem Nachgeschmack nach Gewürze und Tabak.

GRÖSSE: 10 cl, 50 cl. - ALKOHOLGEHALT: 43% vol.

