

VIBRAZIONI®

GRAPPA VECCHIA RISERVA

Invecchiata in barriques di abete rosso della Valle di Fiemme nelle Dolomiti del Trentino.
Aged in barriques of red fire tree wood from Fiemme Valley in the Dolomiti of Trentino.
In Barriques aus Rottannenholz aus dem Fiemme Tal im Trentino gereift.

Vitigno: 100% Teroldego

Grape variety: 100% Teroldego

Rebsorte: 100% Teroldego

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: gentile, solare, complesso, pulito, suggestivo, ampio, vivo, ricco, vellutato, di nobile finezza, con meraviglioso concerto olfattivo di bosco, mallo di noce, mandorla tostata, cacao, caffè, vaniglia, amaretto, pasticceria fresca, arricchito da note floreali di sambuco, glicine, magnolia, acacia, mughetto tenue, unitamente a sentori fruttati di prugna, albicocca, lampone, ciliegia marasca, mirtillo e dell'uva rossa molto matura.

Gusto: particolarmente morbido, caldo, lungo, aristocratico, gradevole, sincero, di grande ricchezza aromatica e persistenza; con autorevole bouquet di note fruttate, floreali e tostate con leggero finale di resina.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, leaning towards golden yellow.

Nose: gentle, sunny, complex, clean, suggestive, ample, lively, rich, velvety, noble with a splendid concert of walnut husks, toasted almonds, cocoa, coffee, vanilla, macaroon, fresh pastries enriched by flowery notes of elderberry, wisteria, magnolia, acacia, lily of the valley, together with hints of flowers and fruits, such as plum, apricot, raspberry, marasca cherry, blueberry and ripe red fruit.

Taste: warm, long-lasting, noble, pleasant, sincere, decisively aromatic and persistent palette, especially smooth with an authoritative aromatic bouquet of flowery and toasted notes and resin.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensive bernsteinfarben mit Tendenz zu goldegelb

Duft: edel, sonnig, komplex, rein, suggestiv, weit, lebendig, reich, samtig mit aristokratischer Finesse, sowie einem wunderbaren olfaktorischen Konzert aus der weichen Außenschale der Walnuss, gerösteten Mandeln, Kakao, Kaffee, Vanille, Amaretto, frischem Gebäck, bereichert um Blumennoten von Holunder, Glyzine, Magnolie, Akazie, zarten Mai-glöckchen, ein Zusammenspiel aus Fruchtnoten von Pflume, Aprikose, Himbeere, Maraska-Kirsche, Heidelbeere und von sehr reifen roten Beeren

Geschmack: besonders weich, warm, edel, angenehm, ehrlich, bemerkenswert aromareich und nachhaltig, mit einem bemerkenswertem Aroma- und Blumenbouquet und Röstnoten und mit leichter Harznote in Abgang

Cofanetto in legno di abete rosso
Cased in mahogany wood
Kastchen aus Rottannenholz

cod. art. 1.19.01 - da 150 cl



Contiene CD
con opere di
Nicolò Paganini.
Concerto di
Salvatore Accardo
con il violino 1695 di
Antonio Stradivari.

