

buonsapore

italienische Spezialitäten

“Trié”

Grappa Riserva



Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

Duft: mild, komplex, besonders warm, weich, schmeichelnd, elegant, mit edler Finesse und Intensität, erinnert an den Duft von Brot, Orangenschale, Feldblumen, Holunder, Vanille, Pflaumen, Schalenfrüchten, Rosinen.

Geschmack: weich, reichhaltig, umfassend, ansprechend, samtig, gerbstoffbetont, sehr harmonisch, gefällig und sanft, um dann im Nachgeschmack mit einem beeindruckenden Aroma und einer fast unendlichen Nachhaltigkeit auszubrechen, die eine Nuance von Vanille, Mandel, der weichen Außenschale der Walnuss, Bienenwachs und Kakao beinhaltet.

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: delicato, complesso, particolarmente caldo, morbido, suadente, elegante, di nobile finezza ed intensità, ricorda il profumo di pane, buccia d'arancio, fiori di campo, rubino, sambuco, vaniglia, prugna, frutta a guscio, uva passa.

Gusto: morbido, ricco, avvolgente, intrigante, vellutato, molto armonico, aggraziato e delicato per poi esplodere nel retrobocca con aroma autorevole e di persistenza quasi infinita, lasciando un sentore di vaniglia, mandorle e cacao.