



GRAPPA DI CHARDONNAY

Elegante



Un accoppiamento inconsueto, ma tutto da provare è quello tra la grappa di Chardonnay e la torta pera e cioccolato che ne esalterà il sapore morbido e rotondo.

La Grappa di Chardonnay è ideale se accompagnata ad un semifreddo, la cui bassa temperatura renderà più gradevole l'impatto dell'alcol. Preferire le cremolose a base di frutta secca.



Grappa di uva aromatica come lo Chardonnay, sarà appropriata per l'abbinamento con un dessert a base di frutta. Le qualità gusto-aromatiche del distillato e del cibo tenderanno a esaltarsi a vicenda. Anche qui preferite i dolci agli agrumi.

PROFUMO

Si riconoscono leggeri sentori di mela e vaniglia.

GUSTO

Si presenta leggera e delicata, con un buon equilibrio alcolico.

RETROGUSTO

In bocca si parte con note di frutta secca per finire con una nota leggermente amara.

