

Tenuta
Contessa Entellina

Grappa Mille e una Notte

Grappa affinata in piccoli
carati di rovere

Milleanni 2022 si conferma un olio di grande personalità ed eleganza, caratterizzato da un bouquet piacevolmente fruttato, e da un sapore in cui amaro e piccante si rincorrono armoniosamente. Un olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e su piatti a base di verdure.



NOME
Grappa Mille e una Notte

TIPOLOGIA
Grappa affinata in piccoli carati di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA
42% vol.

VINACCE
Da pregiate uve rosse utilizzate per la produzione del Mille e una Notte.

DISTILLAZIONE
Le vinacce ricche di umori caratteristici, sono distillate in alambicco discontinuo a bagnomaria.

DESCRIZIONE
Di colore dorato intenso; l'aroma risulta subito gradevole e coinvolgente; morbida al palato, dal carattere aristocratico e suadente. L'affinamento in barriques ha conferito un complesso aromatico straordinariamente ampio, lasciando emergere note di frutta secca e tostata, frutta cotta e sciroppata fino alla marmosca matura, che si alternano a note di miele e vaniglia.

ABBINAMENTI
A fine pasto, si accompagna molto bene a dolci a base di cioccolato e frutta tostata in genere.

COME SERVIRLA
In piccoli tulipani che si aprono sull'orlo. Da servire a 12-16°C.