

Tenuta  
Contessa Entellina

# Grappa Mille e una Notte

Grappa affinata in piccoli  
carati di rovere



**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.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
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 marasca 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.