

Casa D'Ambra Grappa Frassitelli



La Grappa Frassitelli Casa d'Ambra è una grappa di alta qualità prodotta con metodi tradizionali e una raffinata cura.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

28,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Naturischia](#)

Descrizione

Realizzata utilizzando vinacce selezionate provenienti dai vitigni locali, presenta un profilo aromatico complesso e avvolgente.

Al naso, offre profumi intensi di frutti maturi, spezie e leggere note floreali. Al palato, si distingue per la sua morbidezza e struttura, con un gusto elegante e persistente che evolve in un finale lungo e piacevole.

Ideale per essere degustata da sola o come digestivo dopo un pasto, la Grappa Frassitelli è il risultato di una distillazione esperta che esalta le caratteristiche del territorio e della tradizione vinicola.

DENOMINAZIONE

Frassitelli - Grappa

ZONA DI PRODUZIONE

Isola d'Ischia, comune di Forio.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno vulcanico di medio impasto, ricco di potassio e fosforo; presenza di tufo verde.

ALTIMETRIA

500 mt s.l.m.

COLORE

Ambrato

PROFUMO

Ampio ricco e pronunciato.

SAPORE

Caldo e pieno di carattere, sentore di vaniglia, tostato.

GRADO ALCOLICO

42 % Vol.

ZUCCHERI

13 g/l (limite 20 g/l)

ALCOL METILICO

0,2-2 mg/cc (limite 10 mg/cc di alcole 100% Vol.)

ACIDITÀ TOTALE

1,5-3 mg di acido acetico

SOSTANZE VOLATILI

superiori a 140 mg/100 cc

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.