La Branca

Grappa Sammarco



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.60 gr

Licores

11.20
IVA del 21 % incluido

Catalogado. Muy pocas existencias

8413562003372

Precio orientativo a día 01.11.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.

Descripción: La Grappa Sammarco es un aguardiente de orujo italiano, elaborado de forma artesanal con destilación en alambique de cobre, que destaca por su suavidad y elegancia.

Características principales

Origen: Italia.

Productor: Sammarco di Palazzo.

Formato habitual: Botella de 70 cl.

Graduación alcohólica: 38%.

Elaboración:

Se obtiene a partir de los mejores orujos de vino italianos.

Destilación continua en alambique de cobre, siguiendo métodos tradicionales.

Notas de cata:

Vista: Color cristalino y transparente.

Nariz: Aroma afrutado distintivo, con notas limpias de orujo fresco.

Boca: Sabor suave y delicado, con cuerpo rico y agradable, reflejando la calidad de los ingredientes.

Contexto cultural

La grappa es un destilado típico de Italia, creado históricamente para aprovechar el bagazo de la uva tras la vinificación. Hoy en día se ha convertido en un producto de prestigio, con diferentes estilos que van desde las versiones jóvenes y cristalinas, como la Sammarco Bianca, hasta grappa envejecida en madera.

La Grappa Sammarco representa la tradición italiana en su versión más pura: limpia, directa y pensada como digestivo tras las comidas.