La Branca

Grappa Sammarco



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat:1.60 gr

Licors

11.20
IVA del 21 % inclòs

Catalogat. Molt poques existències

8413562003372

Preu orientatiu a día 01.11.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte.La venda està prohibida a menors de 18 anys.

Descripció: La Grappa Sammarco és un aiguardent d'orujo italià, elaborat de forma artesanal amb destil·lació en alambí de coure, que destaca per la seva suavitat i elegància.

Característiques principals

Origen: Itàlia.

Productor: Sammarco di Palazzo.

Format habitual: Ampolla de 70 cl.

Graduació alcohòlica: 38%.

Elaboració:

S'obté a partir dels millors orujos de vi italians.

Destil·lació contínua en alambí de coure, seguint mètodes tradicionals.

Notes de tast:

Vista: Color cristal·lí i transparent.

Nas: Aroma afruitat distintiu, amb notes netes de pinyolada fresca.

Boca: Sabor suau i delicat, amb cos ric i agradable, reflectint la qualitat dels ingredients.

Context cultural

La grappa és un destil·lat típic d'Itàlia, creat històricament per aprofitar el bagàs del raïm després de la vinificació. Avui dia ha esdevingut un producte de prestigi, amb diferents estils que van des de les versions joves i cristal·lines, com la Sammarco Bianca, fins a grappa envellida en fusta.

La Grappa Sammarco representa la tradició italiana en la seva versió més pura: neta, directa i pensada com a digestiu després dels àpats.