



I BALZINI

*"E il tabacco va intinto di grappa. E' così che le
donne non saranno più sole al mattino."*

Cesare Pavese

I BALZINI Brown Label Grappa Riserva 2007



SCHEDA TECNICA

Grappa ottenuta da vinacce di prima spremitura, distillate in alambicchi di rame a bassa temperatura, in modo da esaltarne profumi e aromi.

MATURAZIONE: Riposa in legno per oltre 18 mesi e ciò le conferisce un leggero colore dorato, una splendida concentrazione e complessità di profumi e una raffinata morbidezza che la rende particolarmente piacevole al palato.

CARATTERISTICHE: Grappa lievemente dorata e profumata, elegante e morbida.

GRADAZIONE: 43°C.

ABBINAMENTI: Nata per accompagnare il fine pasto, magari accostata ad un buon cioccolato aromatico con sentori di frutta gialla matura. Si sposa ugualmente ai datteri e ai fichi secchi, come pure ai dolci ricchi di miele e di frutta secca. Perfetta anche da sola, a sottolineare una piacevole conversazione come pure un momento di intima riflessione.