

3.0 BARRICATA #comepiaceate grappa barricata



“Prenditi il tuo Tempo.”

Elegante, armonica, raffinata. Il suo portamento è amabile fin dal primo impatto. Una Grappa? La 3.0 Invecchiata si pone gentile all'olfatto e al palato, incarnando una personalità gentile e ammaliatrice. Il suo equilibrio è capace di conquistare i più diffidenti mostrandosi sorridente e ponendosi con un nobile atteggiarsi. Una grappa sì... ma anche una donna! Non sono forse, queste, caratteristiche di Elisa, la più giovane delle sorelle che costituiscono la 7ª generazione di "distillatrici"? La 3.0 Invecchiata è dunque una grappa comunicatrice, che coinvolge il degustatore con il suo profilo educato, per trasmettergli tutta la ricchezza che la natura le ha dato attraverso l'attenta 'eco-distillazione' delle vinacce e il ponderato riposo nelle botti di legni pregiati.

Elegant, harmonious and refined. It presents itself as warm, from the start. A Grappa? The 3.0 Invecchiata is gentle to the nose and to the palate, showing a soft and warm personality. Its balance is capable of winning over even the most hard hearted showing itself to be fun but with noble character. It is a Grappa... but also a woman! Aren't these, perhaps, the characteristics of Elisa, the youngest of the sisters who make up the seventh generation of distillers? The 3.0 Invecchiata is therefore a communicating grappa, which engages its tasters with its educated profile, to transmit all its richness which nature has given it through its careful eco-distillers of wines and its long rest in fine wood casks.

“Take your time.”



3.0 BARRICATA GRAPPA INVECCHIATA

#comepiaceate

Valutazione olfattiva: equilibrata, raffinata. Profumi persistenti con note di burro di cacao e vaniglia dolce. Caratteristiche: aromi che ricordano la pasta di mandorla e la frutta secca non tostata (pistacchio non tostato). Tipologia: invecchiata in barriques. Abbinamento: pasticceria secca. *Olfactory evaluation: balanced, refined. Scents consistent with cocoa butter and sweet vanilla. Characteristics: almond paste and un-roasted nut aromas (pistacchio nuts, un-roasted). Types: aged in barriques. Accompaniments: biscuits.*



Barricato brillante.



Momenti di burro di cacao, dolcissima vaniglia e mandorla.



Anche mandorle e pistacchi dicono la loro.



Chi se ne intende dice pasticceria secca..

3.0 BARRICATA BABY
CODICE A0674M - 12X10CLX40°
CT = € 4,081 + € 0,419 = € 4,50

3.0 BARRICATA
CODICE A0674 - 6X70CLX40°
CT = € 9,954 + € 2,946 = € 12,90 | BT = € 10,854 + € 2,946 = € 13,80

3.0 BARRICATA ASTUCCIO
CODICE A0674A - 6X70CLX40°
CT = € 11,454 + € 2,946 = € 14,40
BT = € 12,454 + € 2,946 = € 15,40

3.0 BARRICATA 100 CL
CODICE A0677 - 6X100CLX40°
CT = € 13,011 + € 4,189 = € 17,20
BT = € 14,211 + € 4,189 = € 18,40