

# GRAPPA

RISERVA



Champagnotta da 70 cl, vetro spesso di colore giallo ramato, etichetta nera da bollicina di pregio. Settimio Sparapani ci ha messo la firma a garanzia di una Grappa Riserva dalle caratteristiche di assoluta eccellenza. La lenta distillazione in corrente di vapore e il sapiente affinamento in legno di rovere per almeno 18 mesi, racchiude il segreto del profumo armonico e deciso di questa grappa dal colore limpido lievemente dorato.

Unica per morbidezza ed eleganza, secca e calda dovuta all'alcolicità percepita che dissolve lasciando spazio a sensazioni di vaniglia e tostatura del legno.

*In a coppery yellow thick glass 70 cl champagne bottle with a black label, like a premium bottle of sparkling wine. Settimio Sparapani has signed this excellent reserve grappa in order to guarantee it. Slow distillation in a current of steam and skilful ageing in oak for at least 18 months is the secret of the harmonious confident scent of this clear slightly golden grappa. Unique softness and elegance, dry and warm due to the alcohol that dissolves, leaving space for vanilla and charred wood.*



**100%** vinacce di Verdicchio



**18 mesi** botte rovere / **18 months** oak cask



**50% vol.**