



Grappa Riserva

Invecchiata 18 mesi
in botti di rovere

Grappa Riserva

Invecchiata 18 mesi
in botti di rovere

'S GRAPPA RISERVA SEDUCE
PER INTENSITÀ ED EQUILIBRIO.
SIGNORILE E RAFFINATA
È CAPACE DI SODDISFARE
I PIÙ ESIGENTI APPASSIONATI
DI QUESTO NOBILE DISTILLATO

Mantovani
1824

Mantovani
1824

'S Grappa Riserva, tutta l'eccellenza di un elegante distillato italiano

Grappa Riserva

**Invecchiata 18 mesi in botti di rovere con equilibrati sentori vanigliati e note di legno
40% vol. 70 cl**

È una grappa che conquista l'olfatto e il gusto con l'equilibrio delle sue note aromatiche.

Ha un profilo signorile e raffinato, con una struttura complessa e un sapore ricco di vellutata morbidezza. Intensa e avvolgente nel gusto, dal profumo elegante e delicato, 'S Grappa Riserva è in grado di soddisfare anche i più esigenti appassionati di questo nobile distillato italiano, nelle occasioni più importanti e nella vita di tutti i giorni.

Si consiglia una temperatura di degustazione tra i 15° e i 18°.