



Barili di Sassicaia Tenuta San Guido

Grappa élevée en barriques de Sassicaia
Spécialité par lot

Un voyage, un visage, une proposition, un sourire. C'est ainsi que cette ligne de grappa Poli est née. Le fruit d'une collaboration entre deux marques prestigieuses résulte une grappa différente au profil aromatique fascinant.

Matière première : Grappa à base de marc de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Élaboration : Après une distillation de type artisanale, en petites quantités et en alambic de cuivre, typique de la distillerie Poli, on obtient une grappa, millésimée, qui subira une double maturation. Elle vieillira tout d'abord en barrique durant 4 ans pour ensuite atteindre sa majesté avec une période de finition de 6 mois en fûts précédemment utilisés pour Sassicaia, le célèbre vin Super-toscan.

Dégustation : La grappa dévoile des arômes de bois, de vanille, de cacao, de café et de réglisse. En bouche, elle est généreuse, majestueuse, quasi aristocratique avec une structure étonnante.

Service : Servir entre 18°-20°C dans un verre tulipe

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 11435211 – 500 ml

Prix : 123,50\$

Licencié : 107,41\$

UVC : 6

