

Domenis Barricata 36 Grappa

Producent: Domenis 1898, Friuli-Venezia Giulia, Italië

Type: Grappa

Basisdruif: Blend van witte en rode druiven (o.a. Chardonnay en Merlot)

Alcoholpercentage: 40%

Kleur: Goudkleurig, licht amber door houtlagering

Serveertemperatuur: ca. 18 °C

Korte omschrijving
Rijke en volle grappa met aroma's van vanille, geroosterde noten en subtiel hout, zacht en complex in de mond met een lange, elegante afdronk.

Grote omschrijving
De Domenis Barricata 36 is een bijzondere grappa die wordt geproduceerd door Domenis 1898 in Friuli, Italië. Deze grappa is een blend van geselecteerde witte en rode druiventrester, waaronder Chardonnay en Merlot, die na de distillatie 36 maanden rijpt op kleine eikenhouten vaten. Deze langdurige houtlagering geeft de grappa een goudkleurige tint en zorgt voor een opvallende complexiteit en structuur. Het aroma is rijk en intens, met tonen van vanille, karamel, geroosterde noten en lichte hints van specerijen. In de mond is de grappa vol, zacht en elegant, met een harmonieus samenspel van houtinvloed en druivenaroma's. De afdronk is lang en persistent, waarbij de complexiteit van de 36 maanden rijping volledig tot zijn recht komt.
Deze grappa is ideaal als digestief na een uitgebreide maaltijd en kan ook worden geserveerd bij chocolade, noten of gedroogd fruit. Het vakmanschap van Domenis, gecombineerd met de lange houtrijping, maakt de Barricata 36 tot een luxueus en expressief distillaat dat zowel fijnproevers als grappa-liefhebbers aanspreekt.