

GRAPPA IKONIKA

IKONIKA LA GRAPPA CHE SI FA RICORDARE. FINE, DELICATA, ELEGANTE. IN UNA PAROLA, IKONIKA!

Dalla lenta distillazione in alambicchi a vapore di vinacce da pregiate uve rosse e bianche nasce Ikonika, una grappa unica dalle piacevoli note legnose, perché lasciata maturare naturalmente in botti di rovere per 12 mesi.

Gradazione: 40% vol.

NOTE SENSORIALI

Alla vista: liquido limpido, di colore ambrato.

Al naso: sentori di miele, legno e vaniglia, con lievi note tostate e caramellate tipiche della lunga permanenza in botti di legno.

Al palato: risulta calda, morbida, fine ed elegante.

**OTTIMA DA DEGUSTARE ALLA TEMPERATURA DI SERVIZIO:
15-18 °C.**



LENTA DISTILLAZIONE
in alambicchi a vapore



DA VINACCE DI PREGIATE UVE
bianche e rosse



MATURAZIONE NATURALE
in botti di rovere per 12 mesi

