

Clessidra®

GRAPPA STRAVECCHIA

20 anni

Dall'antica arte distillatoria dei Mastri Distillatori Pisoni nasce questa preziosa grappa, frutto di anni di esperienza e paziente attesa; prodotta in quantità limitata, mediante la distillazione di pregiate vinacce trentine in alambicchi di rame con il metodo "Tullio Zadra"; invecchiata per più di 20 anni in barrique di rovere francese.

Al naso, offre un bouquet ricco e sfaccettato con note di frutta secca, come noci e fichi, e sentori di spezie dolci come cannella e vaniglia. Il gusto è profondamente evoluto, con un equilibrio tra note di frutta matura e una delicata nota di tostatura, con un finale lungo e persistente che lascia un retrogusto caldo e avvolgente.

Il lungo invecchiamento conferisce una straordinaria eleganza.

Gradi: 50% vol.

Formati: 0,70 l

Pezzi per cartone 3 bott.

From the ancient distilling art of the Pisoni Master Distillers comes this precious grappa, the result of years of experience and patient waiting. Produced in limited quantities by distilling fine Trentino pomace in copper stills using the "Tullio Zadra" method, it is then aged for more than 20 years in French oak barrels.

To the nose it offers a rich and multifaceted bouquet with notes of dried fruits, such as nuts and figs, and aromas of sweet spices such as cinnamon and vanilla.

The palate is met with a deeply evolved flavor that balances between hints of ripe fruit and a delicate roasted note, ending in a long, lingering finish that leaves a warm, enveloping aftertaste.

The long aging endows it with extraordinary elegance.

Alcohol content: 50% vol.

Formats: 0,70 l

Bottles per carton: 3 bottles

Dieser kostbare Grappa entspringt der alten Destillierkunst der Mastri Distillatori Pisoni und ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und geduldigen Wartens; hergestellt wird er in begrenzter Menge nach der Methode „Tullio Zadra“, durch Destillation von feinem Trentiner Trester in Kupferdestillierkolben; anschließend reift er über 20 Jahre lang in französischen Eichenfässern.

In der Nase bietet er ein üppiges und facettenreiches Bukett mit Anklängen von Trockenfrüchten, wie Walnüssen und Feigen, sowie einem Hauch süßer Gewürze, wie Zimt und Vanille.

Er weist einen tief ausgereiften Geschmack auf, dessen Anklänge reifer Früchte und einer zarten Röstnote gut ausgewogen sind; der Abgang ist lang anhaltend und mit einem warmen, umhüllenden Nachgeschmack.

Die lange Reifung verleiht ihm eine außergewöhnliche Eleganz.

Alkoholgehalt: 50% vol.

Flaschengrößen: 0,70 l

Stk. pro Karton: 3 Flaschen



PISONI
dal 1852

Via San Siro, 7/a - Pergolese | 38076 Madruzzo (Trento) | Italia

T +39 0461 56 41 06 | pisoni.it