



**Codice Articolo**

**&15248**

**NARDINI RISERVA AST 50° CL.150**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

**150cl**

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

**3,2**

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico: 51**

Morbida, rotonda e avvolgente, con sentori di cacao, vaniglia e ciliegia. Nasce dall'esperienza di oltre due secoli della famiglia Nardini nell'arte distillatoria. Questa grappa ramata è invecchiata per almeno 3 anni in botti di Rovere di Slavonia.

MATERIA PRIMA: le più morbide e profumate grappe plurivitigno, custodite nelle cantine dell'azienda.

PROCESSO PRODUTTIVO: blend di grappe prodotte con impianto discontinuo a caldaiette e impianto continuo a colonne di distillazione.

ASPETTO: ambrato chiaro con tonalità brillante. PROFILO AROMATICO: profilo complesso e avvolgente, intenso con sentori di cacao, vaniglia e ciliegia.

gUSTO: morbido, delicato, armonico con rilevante persistenza.