



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

DISTILLATI

BANDAROSSA GRAPPA RISERVA Barrique



LO SPIRITO DEL PROSECCO SUPERIORE

Bandarossa Grappa Riserva Barrique è la sintesi fra innovazione, qualità e passione. Il segreto è la sapiente miscela di una grappa ottenuta da impianti continui predisposti per la distillazione sottovuoto e di una grappa distillata invece lentamente in alambicco discontinuo in rame con riscaldamento a bagnomaria per preservarne i profumi e ottenere un distillato morbido.

Riposa per più di 18 mesi in barrique di legni pregiati. Dopo la distillazione delle vinacce, infatti, la grappa viene stoccata in piccole botti di ciliegio e rovere, dove avviene il lento affinamento delle sue qualità organolettiche e il raggiungimento della pienezza del colore. Il gusto acquista morbidezza e rotondità, che ingentiliscono e completano la grappa, mentre il profumo conferisce a poco a poco un bouquet complesso e armonico.

THE SPIRIT OF PROSECCO SUPERIORE

Bandarossa Grappa Riserva Barrique is the perfect synthesis of innovation, quality and passion. It's secret lies in the careful blending of Grappa produced from a vacuum distillation still with Grappa slowly distilled in a copper alembic still heated using a bain-marie, a process which preserves its fragrance and produces a soft Grappa. After the pomace has been distilled the Grappa is kept for at least 18 months in small cherry or oak barrels where it slowly ages taking on its full colour, fragrance and flavour.

During this time it becomes soft and rounded in taste making it more gentle and complete while the fragrance slowly turns into a complex and harmonious bouquet.

Riconoscimenti / Awards



5 Grappoli di BIBENDA

5 Grappoli / 5 Grapes

Bibenda 2021, 2019, 2017

Degustare la Bandarossa Grappa Barrique, con le sue calde fragranze, le sue velate note, la sua combinazione di profumi fruttati, floreali e speziati, il suo colore ambrato, significa percepire il piacere che l'uomo sa estrarre dal meglio della natura. Sorseggiatela quindi pian piano: il suo gusto fine ed armonioso vi affascinerà e il retrogusto con note speziate di tabacco vi suggerirà di accompagnare la degustazione con del cioccolato extra fondente o con un sigaro moderatamente aromatico.

Enjoying Bandarossa Grappa Barrique with its amber colour, warm aromas, silky notes and combination of fruity, flowery and spicy fragrances means understanding the pleasure that Man knows how to get from the best of Nature's gifts. And so this Grappa should be sipped slowly. Its fine, harmonious taste is delightful and its finish with notes of spicy tobacco makes it the perfect accompaniment for dark chocolate or a moderately aromatic cigar.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

BANDAROSSA Grappa Riserva Barrique

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA 0,50 L

ETICHETTATURA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABELING

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL71 Vetro Glass
	TAPPO CAP	GL71 Vetro Glass
CAPSULA CAPSULE	RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	
BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO CAP	INVOLUCRO TAPPO CAP WRAPPER
ETICHETTA LABEL	7 Plastica Plastic	C/PVC 90 PVC
	RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	

Il materiale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia.
Label material is not identified as the label cannot be manually removed from the bottle.

BANDAROSSA GRAPPA RISERVA Barrique

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

Acquavite ottenuta dalla distillazione di vinacce di Valdobbiadene Prosecco provenienti da zona vocata e selezionate al momento della pressatura / Grappa from the distillation of pomace made from premium grapes of the Conegliano Valdobbiadene area carefully selected at the moment of pressing.

VINACCIA / POMACE

La conservazione della vinaccia avviene mediante una tecnologia chiamata "GrappaSystem" che permette, tramite il controllo dell'acidità e l'aggiunta di lieviti selezionati, di preservare il patrimonio inestimabile di aromi, fino al momento della distillazione / The pomace is put into fermentation containers using a technology called "GrappaSystem". This system maintains the rich aromas of the Grappa right up to the moment of distillation via the careful control of acidity levels and addition of selected yeasts.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Grappa fine, dai profumi fruttati, floreali e speziati, caratterizzata da note di miele, vaniglia e tabacco, in un crescendo di delicata piacevolezza / A fine Grappa with a fruity, flowery and spicy fragrance, notes of honey, vanilla and tobacco culminating in a delicate finish.

DISTILLAZIONE / DISTILLATION

Ottenuta dalla sapiente miscela di una grappa ottenuta da impianti continui predisposti per la distillazione sottovuoto e da una grappa distillata lentamente in alambicco discontinuo in rame con riscaldamento a bagnomaria / The distillation process carefully blends Grappa from a vacuum distillation still with a smooth and fruity Grappa slowly distilled in a copper alembic still heated using a bain-marie.

INVECCHIAMENTO / AGING

Almeno 18 mesi in barrique di rovere e ciliegio / Aged in barriques for at least 18 months.

ASPETTO VISIVO / APPEARANCE

Di colore ambrato limpida e trasparente, con assoluta assenza di particelle in sospensione o intorbidimenti. / With a clear, transparent amber colour containing absolutely no impurities or cloudiness.

COME SERVIRLA / HOW TO SERVE

In balloon ad una temperatura di 16°C accompagnata da un buon cioccolato fondente almeno 80% o con un sigaro moderatamente aromatico / In fine glassware at 16°C accompanied by good dark chocolate (at least 80%) or a moderately aromatic cigar.

