Catalogo Grappe

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Forniamo bevande nel mondo Ho.Re.Ca. fin dal 1976!

Mettiamo a vostra disposizione le nostre consolidate esperienze per offrirvi

i migliori servizi e prodotti per la vostra attività.

Consegna in 24h	Assistenza tecnica	Corsi di formazione	Organizzazione di eventi	Rivista promozionale

Agenti di vendita	Impianti spillatura	Creazione carte vino	Consulenze abbinamenti	Oltre 1500 prodotti

La grappa

è un'acquavite di vinaccia ricavata da uve prodotte e vinificate esclusivamente in Italia, distillata in Italia.

TIPOLOGIE di vinacce con cui distillare la grappa:

- **Vinacce fermentate**: ottenute dalla svinatura di vini rossi;
- **Vinacce semi-vergini**: ottenute nella vinificazione di vini rosati e di vini dolci;
- **Vinacce vergini**: ottenute dalla "sgrondatura" nella vinificazione in bianco.

CLASSIFICAZIONE in base all'affinamento e/o alle lavorazioni successive alla distillazione:

- **Giovane**: conservata in contenitori inerti (ad esempio vetro o acciaio);
- **Aromatica**: derivata da uve aromatiche (quali Brachetto, Malvasia, Moscato e Traminer aromatico);
- **Invecchiata**: maturata per almeno 12 mesi in botti di legno;
- **Riserva Invecchiata o Stravecchia**: maturata per almeno 18 mesi in botti in legno;
- **Aromatizzata**: con l'aggiunta di aromatizzanti naturali (erbe, radici o frutti).

TEMPERATURA e DEGUSTAZIONE

- **Grappa giovane**: servita a 8-10 °C e servita nei cosiddetti bicchieri "tulipe";
- **Grappa a medio invecchiamento**: servita intorno ai 15 °C;
- **Grappa a lungo invecchiamento**: servita intorno ai 18 °C e servita nei bicchieri da cognac, più ampi e adatti in modo da apprezzarne meglio le caratteristiche organolettiche.

COD. 73041

GRAPPA BELLINI BIANCA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38°

COD. 73130

GRAPPA BELLINI BIANCA VILLA DONATA

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	38°

COD. 73093

GRAPPA BELLINI BIANCA CADOR

FORMATO	2 L
GRADO ALCOLICO	38°

db BELLINI DISTILLATI

Grappa classica da correzione.

Acquavite prodotta da vinaccia ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia.
Dal colore trasparente e cristallino in bocca risulta fresca e decisa con un piacevole profumo.

Temperatura di Servizio: 16°-18°

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73005

GRAPPA BOCCHINO SIGILLO NERO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

BOCCHINO
1898

MATERIA PRIMA:
vinaccia selezionata di uve rosse di Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba e Nebbiolo.

METODO DI DISTILLAZIONE:
alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

AFFINAMENTO:
in fusti di rovere di Slavonia da 5000 litri per un periodo di 12 mesi.

DEGUSTAZIONE:
la grappa ha profumo delicato ed un sapore fragrante secco e pulito.

COD. 73006

GRAPPA BOCCHINO GRAN MOSCATO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

BOCCHINO
1898

MATERIA PRIMA:
vinaccia selezionata del Piemonte.

METODO DI DISTILLAZIONE:
alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

AFFINAMENTO:
in fusti di rovere di Slavonia da 5000 litri per un periodo di 24 mesi.

DEGUSTAZIONE:
profumo tipico, intenso e caldo ed un sapore schietto, morbido, senza asperità.

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73071

ACQUAVITE PRIMEUVE BIANCHE MASCHIO

BONAVENTURA MASCHIO

Nasce dalla distillazione di pregiate uve bianche, mature e profumate, che ne caratterizzano l'originalità. La sua freschezza aromatica deriva dalla purezza della materia prima, solo acini della migliore uva a perfetta maturazione, e dal metodo di lavoro esclusivo e rigoroso in ogni fase produttiva: dalla vendemmia alla fermentazione e alla distillazione.

Profumo:
fine, fruttato e floreale, misuratamente aromatico.

Gusto:
pulito, leggero, armonico.

Temperatura:
servire a fresca temperatura.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	39°

COD. 73072

ACQUAVITE PRIMEUVE NERE MASCHIO

BONAVENTURA MASCHIO

Nasce dalla distillazione di pregiate uve nere, colte a maturazione inoltrata e lavorate secondo un metodo esclusivo, in cui la distillazione fatta sottovuoto garantisce l'aromaticità originaria. In seguito ingentilito da un periodo di affinamento in botti di legno.

Profumo:
equilibrato, con note di frutti rossi, frutta secca e una gradevole sensazione di vaniglia.

Gusto:
pieno, gradevole, ricercato.

Temperatura:
servire a temperatura ambiente,

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38,5°

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73076

GAIARINE GRAPPA MOSCATO

BONAVENTURA MASCHIO

Frutto della distillazione di vinacce rigorosamente selezionate e lavorate secondo il metodo tradizionale.
Queste grappe monovarietali, grazie al sapiente periodo di affinamento che le caratterizza, si presentano dotate di una naturale vivacità e di una rotondità di gusto assolutamente tipica.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73075

GAIARINE GRAPPA PROSECCO

BONAVENTURA MASCHIO

Frutto della distillazione di vinacce rigorosamente selezionate e lavorate secondo il metodo tradizionale.
Queste grappe monovarietali, grazie al sapiente periodo di affinamento che le caratterizza, si presentano dotate di una naturale vivacità e di una rotondità di gusto assolutamente tipica.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73077

GRAPPA 903 TIPICA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	45°

BONAVENTURA MASCHIO

Ottenuta mediante la distillazione separata, con alambicchi di rame, delle vinacce fresche di varie tipologie di uve a bacca rossa del Friuli Venezia Giulia, assemblate poi in varie proporzioni, affinché il prodotto raggiunga l'armonia desiderata.

Colore:
cristallino.

Profumo:
intenso, fruttato e floreale, con note di mela e erbe aromatiche.

Gusto:
pieno e delicato, strutturato ma, al contempo, leggero.

COD. 73078

GRAPPA 903 BARRIQUE

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

BONAVENTURA MASCHIO

Colore:
ambrato, tipico dell'affinamento in barriques.

Profumo:
delicato, speziato con note di frutta matura.

Gusto:
morbido ed equilibrato, di grande persistenza.

Il numero 903 in etichetta riporta alla mente la data di nascita di Bonaventura Maschio, fondatore dell'azienda Gaiarine.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73023

GRAPPA CANDOLINI BIANCA

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

CANDOLINI

Colore:
limpida e trasparente.

Profumo:
presenta all'olfatto aromi delicati di uva e sensazioni vinose, insieme a lievi sentori di agrumi e salvia, in un perfetto equilibrio di aromi in cui la nota alcolica è presente ma non pungente.

Gusto:
raffinato, elegante e bilanciato tra la sensazione calorica e la morbidezza, in un complesso rotondo e cremoso che conquista ad ogni sorso.
Ideale dopo il pasto.

COD. 73125

GRAPPA RIBOLLA GIALLA CORTE DELLA CONTEA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

CORTE DELLA CONTEA

Decisa e strutturata, fresca e persistente.
È ottenuta da vinacce della più alta qualità, lavorate in modo tradizionale per esaltarne tutto l'inconfondibile sapore.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73124

CORTE DELLA CONTEA

GRAPPA INVECCHIATA PROSECCO CORTE DELLA CONTEA

Grappa dal sapore intramontabile; ottima sia liscia che per le correzioni.

Colore:
giallo ambrato.

Profumo:
suadente ed equilibrata, piena con sentori speziati derivanti dall'affinamento in legni nobili, presenta note erbacee con sentori floreali.

Gusto:
morbida ed asciutta.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73123

CORTE DELLA CONTEA

GRAPPA BARRICATA CORTE DELLA CONTEA

Il processo di distillazione lenta conferisce al prodotto quelle caratteristiche adatte all'invecchiamento.

Colore:
tendete all'ambrato.

Profumo:
intenso e caratteristico, con note di caramello e spezie che lo rendono pieno e tendenzialmente morbido.

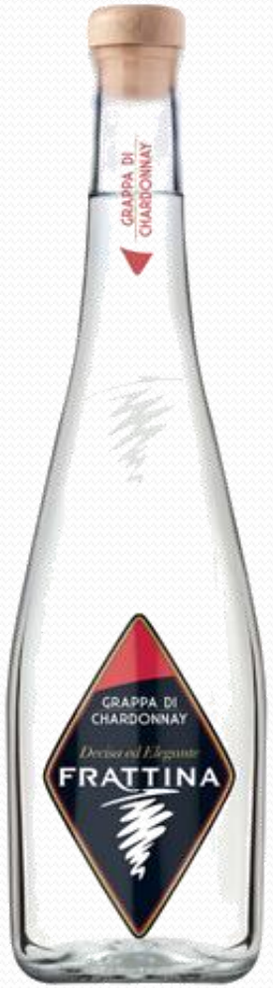
Gusto:
particolarmente morbido e delicato. Grappa ideale da meditazione.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73116

GRAPPA CHARDONNAY FRATTINA



Grappa dal gusto deciso e di grande equilibrio, con una notevole pulizia che esalta la franchezza degli aromi del vitigno Chardonnay.

Profumo:
presenta una leggera nota balsamica, con delicati sentori fruttati di mela verde e pera.

Gusto:
dolce e gentile,
conferma le impressioni olfattive in un concerto di pura armonia.

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73119

GRAPPA FUMO DI ROVERE FRATTINA

Ottenuta dall'affinamento per oltre 12 mesi in botticelle di legno intarsiate e tostate con il fuoco, che le donano caratteristiche uniche, riconducibili al Fumo di Rovere.

Profumo:
intenso e caldo per un gusto strutturato e prezioso, con sentori di carruba, legno tostato e miele.

Gusto:
armonico, ricco ed avvolgente, con sentori di vaniglia, confettura di frutti rossi, caffè tostato e cacao.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73001

GRAPPA JULIA INVECCHIATA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Grappa JULIA

Julia Invecchiata ha un profilo sensoriale pieno ed equilibrato grazie al lungo invecchiamento in botti di rovere.
È l'ideale per un ricco dopo pasto servita a temperatura ambiente.
Una marca storica che, già nel nome, evoca una delle zone tipiche nella produzione della grappa.
Julia ha saputo interpretare l'evoluzione dei gusti del mercato attraverso la padronanza delle tecniche di distillazione ed oggi la tradizionale genuinità si unisce alla ricchezza del gusto.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73117

GRAPPA LUCANO PASSIONE BIANCA

Colore:
adamantino intenso
con venature platino.

Profumo:
note fruttate di pesca bianca e
agrumi con accenni floreali.

Gusto:
fresco, vivace e giustamente
alcolico, arricchito da
leggere note speziate che
ricordano il pepe bianco e dal
lungo finale di frutta.
Perfetta fresca alla fine del pasto.

FORMATO	0,70L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73118

GRAPPA LUCANO BAROCCA

Distillato raffinato di
grandissimo pregio.
Vinacce provenienti da diverse
uve e affinate per un lungo
periodo in barrique di
rovere francese.

Colore:
giallo ambrato intenso con
luminosi riflessi ramati.

Profumo:
dolci toni speziati di vaniglia e
burro fuso, chiodi di garofano e
cannella con accenni di frutta
rossa in confettura e toni di
dattero e nocciola.

Gusto:
strutturato, morbido e
giustamente alcolico.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73113

GRAPPA MORRA CHARDONNAY

Grappa giovane ottenuta dalla distillazione a vapore di vinacce di Chardonnay.

Colore:
bianco.

Profumo:
sprigiona i tipici profumi del vitigno, tra cui rosa canina e frutti tropicali.

Gusto:
delicato e morbido.
Ottima a fine pasto.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73114

GRAPPA MORRA MOSCATO

Grappa riserva ottenuta dalla distillazione a vapore di vinacce di Moscato d'Asti e dal successivo invecchiamento di almeno 36 mesi in botti di rovere.

Colore:
ambrato.

Profumo:
sprigiona i tipici profumi del vitigno di origine.

Gusto:
pieno e armonioso.
Servire a temperatura ambiente.
Ottima a fine pasto.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73112

GRAPPA MORRA NEBBIOLO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

MORRA

Fine grappa di monovitigno ottenuta dalla distillazione a vapore di vinacce di Nebbiolo e dal successivo invecchiamento in botti di ciliegio.

Colore:
ambrato luminoso.

Profumo:
sprigiona i tipici profumi del vitigno, tra cui spicca la viola.

Gusto:
secco e corposo.
Servire a temperatura ambiente.
Ottima a fine pasto.

COD. 73010

GRAPPA NARDINI BIANCA

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	50°

17 (B) 79
B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Dal 1779 la Grappa Nardini è icona della grappa in Italia e nel mondo.

Materia prima:
vinacce di uve plurivitigno esclusivamente diraspate.

Processo Produttivo:
caldaiette, Bagnomaria e Metodo Continuo.

Colore:
cristallino.

Profumo:
generoso, immediato.

Gusto:
equilibrato, intenso, rotondo, con aromi floreali e fruttati.

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73011

ACQUAVITE NARDINI RISERVA

CON ASTUCCIO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

17 (B) 79
B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Raffinata, vellutata e morbida,
un distillato di pura armonia
invecchiato per almeno 3 anni
in botti di rovere di Slavonia.

Colore:
inconfondibile color paglierino,
impreziosito da riflessi oro chiaro.

Profumo:
Delicato e armonico.

Gusto:
intenso e indimenticabile.

Grappa Premium !

COD. 73136

ACQUAVITE NARDINI RISERVA

CON ASTUCCIO

FORMATO	1,5 L
GRADO ALCOLICO	50°

17 (B) 79
B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Raffinata, vellutata e morbida,
un distillato di pura armonia
invecchiato per almeno 3 anni
in botti di rovere di Slavonia.

Colore:
inconfondibile color paglierino,
impreziosito da riflessi oro chiaro.

Profumo:
Delicato e armonico.

Gusto:
intenso e indimenticabile.

Disponibile anche il
formato MIGNON da 3 CL
Codice 73136

Grappa Premium !

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73059

GRAPPA NARDINI RISERVA 3 ANNI

17 (BS) 79
B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Nasce dall'esperienza di oltre due secoli della famiglia Nardini nell'arte distillatoria.
Blend delle più morbide e profumate grappe plurivitgno, custodite nelle cantine dell'azienda, questa grappa riserva è invecchiata per almeno 3 anni in botti di Rovere di Slavonia.

Colore:
ambrato chiaro con tanalità brillante.

Profumo:
profilo complesso e avvolgente, intenso con sentori di cacao, vaniglia e ciliegia.

Gusto:
morbido, delicato, armonico con rilevante persistenza.

COFANETTO IN LEGNO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	42°

Grappa Premium !

COD. 73062-63

GRAPPA NARDINI RISERVA 7 ANNI

17 (BS) 79
B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Nasce dall'esperienza di oltre due secoli della famiglia Nardini nell'arte distillatoria.
Blend delle più morbide e profumate grappe plurivitgno, custodite nelle cantine dell'azienda, questa grappa riserva è invecchiata per almeno 7 anni in botti di Rovere di Slavonia.

Colore:
ambrato chiaro con tonalità calda.

Profumo:
profilo complesso con molteplici sfumature riconducibili a note speziate e fruttate con sentori di vaniglia, marasca e frutti di bosco.

Gusto:
ricco e persistente, riconducibile alle sensazioni avvertite al profumo.

COFANETTO IN LEGNO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	45°

Grappa Premium !

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73022

GRAPPA BIANCA NONINO

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

MATERIA PRIMA:
selezione di vinacce di uve bianche e di uve rosse.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:
discontinua, con il taglio delle teste e delle code, in alambicco in rame a vapore.

IMBOTTIGLIAMENTO:
non manuale. Bottiglia in vetro trasparente da 700 e 1000 ml.

DEGUSTAZIONE:
servire a 12ºC circa in bicchiere aperto a corolla di tulipano.

GUSTO:
elegante, fresca e cristallina.

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73137

GRAPPA ROSSI D'ANGERA GIOVANE BIANCA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Ottenuta principalmente dalla distillazione di vinacce di Nebbiolo e Chardonnay, affinata in vasche di acciaio inox.

Colore:
limpido, trasparente e cristallino.

Profumo:
intenso, carico e persistente con sentori freschi di bacche selvatiche da confettura.

Gusto:
armonico e completo, con piacevole nota di frutti di bosco.

COD. 73138

GRAPPA ROSSI D'ANGERA GENTILE MOSCATO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Grappa aromatica di vinacce di Moscato affinata in botti di Rovere di Slavonia per oltre 6 mesi.

Colore:
limpido, leggermente ambrato.

Profumo:
bouquet ricco ed elegante.
Si percepiscono note di acacia, salvia, albicocca e uva passa.

Gusto:
morbido, armonico, generoso, rotondo e molto persistente.

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73139

GRAPPA ROSSI D'ANGERA INVECCHIATA AMBRATA

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Grappa da selezionate vinacce di uve Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, invecchiata per oltre 12 mesi in botti di legni diversi.

Colore:
limpido, ambrato caldo.

Profumo:
intenso, note tostate di legno e frutta secca, vaniglia, spezie e resine.

Gusto:
morbido, vellutato, avvolgente ed equilibrato.
Retrogusto speziato.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 73140

GRAPPA ROSSI D'ANGERA

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Grappa giovane, ottenuta da selezionate vinacce di uve rosse e bianche.
Distillata con alambicchi discontinui a vapore.
Racchiude le fragranze più autentiche della vinaccia di fresca spremitura.

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73013

GRAPPA ROSSI D'ANGERA RISERVA STRAVECCHIA

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Grappa ottenuta da vinacce di uve Nebbiolo autoctone. Affinata in legni pregiati di Rovere di Slavonia per oltre 24 mesi.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	42°

Grappa Premium !

COD. 73046

GRAPPA ROSSI D'ANGERA RISERVA PERSONALE

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Da più di cento anni questa grappa viene prodotta con lo stesso identico metodo di lavorazione. Vengono utilizzate solo vinacce provenienti dalla zona di Angera (VA) e da cantine delle colline novaresi, specializzate esclusivamente nella vinificazione del Nebbiolo.
In primo luogo, viene distillato il Nebbiolo intero, quindi viene aggiunto un pizzico di Dolcetto.
La grappa matura poi per 2 anni in botti da 225 litri di rovere francese e poi altri 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 2500 litri.

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	42°

Grappa Premium !

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73141

GRAPPA ROSSI D'ANGERA INVECCHIATA ALTANA DEL BORGO 1990

SU PRENOTAZIONE

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	42°

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Grappa millesimata di solo Pinot Nero prodotta nel 1990 e lasciata riposare per 29 anni in botti di rovere francese, fino al raggiungimento di una straordinaria maturità gustativa e olfattiva. Servire in calice Ballon ad una temperatura di 18 gradi.

Vista:
colore ambrato intenso e riflessi mogano.

Profumo:
all'assaggio rivela un grande equilibrio. Sul finale note di giglio e viola in una perfetta armonia, seguite da vaniglia e frutta secca.

Gusto:
grande ventaglio olfattivo di frutti neri, note erbacee di fieno, lavanda e liquirizia

LIMITED EDITION

Prodotte solo 515 bottiglie.

Flli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73028

GRAPPA PIAVE SELEZIONE CUORE

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

Piave

Grappa bianca, giovane e morbida. La sua elevata qualità nasce dall'esperienza dei mastri distillatori di Conegliano Veneto, che selezionano appositamente le vinacce delle zone viticole più vocate.
Testa e coda del distillato vengono eliminate, per ricavarne solo la parte migliore: il cuore.

COD. 73126

GRAPPA FILU FERRU ZEDDA PIRAS

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	42°

ZEDDA PIRAS
Liquori di Sardegna

Acquavite di alta qualità di colore adamantino dotata del profumo della terra sarda e del sapore della storia che ha generato i suoi pregiati vitigni. Grappa che si distingue per il suo vigore, stemperato dalla leggera e caratteristica aromatizzazione data dai semi di finocchio selvatico.

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73107

GRAPPA ZUPLUN RIESLING

zuplun

Dalle vinacce di Riesling dei piccoli vigneti al nord di Novacella si ottiene una pregiata grappa di qualità eccellente.

Colore:
incolore, chiaro.

Profumo:
variamente fruttato con aromi di pesche, albicocche, mele cotogne e mele verdi.

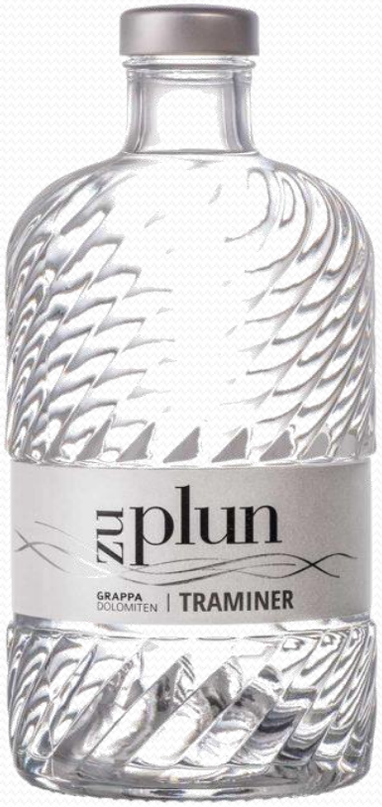
Gusto:
pieno e caratteristico.

FORMATO	0,50 L
GRADO ALCOLICO	42°

Grappa Premium !

COD. 73108

GRAPPA ZUPLUN GEWURZTRAMINER



zuplun

Nonostante il nome,
il Gewürztraminer probabilmente non è originario dell'Unterland altoatesino, le sue origini potrebbero essere in Egitto.
Da centinaia di anni, invece, nella zona di Termeno si coltiva un vino bianco estremamente corposo e aromatico di ottima qualità.
Come distillato, il vitigno sfumato e speziato ha la meglio con un bouquet ricco e multistrato.

Colore:
incolore, chiaro.

Profumo:
elegante, complesso, estremamente multistrato con presenti toni floreali.

Gusto:
Corposo, morbido, speziato, fruttato.

FORMATO	0,50 L
GRADO ALCOLICO	43°

Grappa Premium !

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 73109

GRAPPA ZU PLUN DI AMARONE

zuplun

Frutto della distillazione di vinacce provenienti dalla pigiatura dell'uva da cui si ottiene il rinomato Amarone della Valpolicella. Grappa ottenuta dalla distillazione a bagnomaria in alambicco delle vinacce tipiche dell'Amarone come Corvina, Molinara, Rondinella e lasciata affinare per anni in piccole botti di rovere.

Colore:
incolore, chiaro.

Profumo:
deciso, con intense note fruttate aromatiche, frutti di bosco.

Gusto:
penetrante, pieno e rotondo, avvolgente e persistente al palato.

FORMATO	0,50 L
GRADO ALCOLICO	42°

Grappa Premium !

COD. 73111

GRAPPA ZU PLUN MOSCATO BARRICATA

zuplun

Il Moscato appartiene agli antichi vitigni e si presenta in tutte le tonalità di colore, benchè il più noto sia il leggero vino bianco dalla sottile nota di moscato speziata e in questa grappa sono mescolate tre varietà di vitigni che la rendono un distillato speciale.

Colore:
giallo oro con caldi riflessi ambrati.

Profumo:
tipico aroma di noce moscata di moscato e uva passa, sostenuto da una nota di legno e vaniglia leggermente fumè.

Gusto:
persistente, struttura aromatica complessa, dal finale intenso con spiccate note di tabacco.

FORMATO	0,50 L
GRADO ALCOLICO	42°

Grappa Premium !

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE
Catalogo Grappe