



PRINCE

GRAPPA PROSECCO

RISERVA

INVECCHIATA IN BARRIQUE 18 MESI

18 MONTH-BARRIQUE AGED

COLLALTO®

Come nasce la buona Grappa che da sempre scalda i cuori?

Nasce - tradizione docet! -
pressando le uve e procedendo poi
alla distillazione delle vinacce. Il
Principe Manfredo, vero estimatore
della grappa, amava farla in più
versioni: bianca, invecchiata e
anche aromatizzata alla frutta.
Ripercorrendo le orme del nonno, il
Principe Emmanuel ha pensato di
reintrodurre i saperi di questa
tradizione dando vita a una grappa
invecchiata con le fragranze fruttate
e floreali del Prosecco, unite a note
gentili di miele, vaniglia e tabacco.
Un abbraccio fra tradizione e
modernità, distillata con moderni
impianti continui, predisposti per la
distillazione sottovuoto e lasciata
riposare per ben 18 mesi in
barrique di rovere e ciliegio.

*Grappa has always warmed the
soul, particularly on frigid winter
days.*

*As tradition prescribes, as soon as
the new wine is pressed off the
skins, the fresh pomace is distilled
into grappa. Prince Manfredo was a
true connoisseur of grappa, so
much so that he produced it in
different styles: clear, aged, and
aromatized with fruit essences as
well. Maintaining his grandfather's
tradition, Prince Emmanuel
decided to reintroduce an aged
grappa. This spirit exhibits the fruit
and floral fragrances classic to
Prosecco, artfully lifted by hints of
honey, vanilla, and pipe tobacco.
A marriage, then, of the traditional
and the modern. The contemporary
continuous distillation, vacuum
process yields a precious grappa
that then rests for a full 18 months
in the traditional cherry and oak
barrels.*



PRINCE

GRAPPA PROSECCO RISERVA

INVECCHIATA IN BARRIQUE 18 MESI 18 MONTH-BARRIQUE AGED

Temperatura di servizio: Va servita a temperatura ambiente in ampi calici.

Gradazione alcolica: 38% vol.

DISTILLAZIONE: distillazione delle vinacce del vitigno Glera fermentate con il metodo "Grappasystem". Vengono distillate sotto vuoto a bassa temperatura per estrarre quei profumi fruttati e floreali che raccontano il vitigno d'origine.

INVECCHIAMENTO: l'invecchiamento per 18 mesi in barrique di ciliegio e rovere dona a questa grappa il colore dorato e il gusto pieno e distintivo che la caratterizzano.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 38% vol.

Serving temperature: enjoy at room temperature in full-bowled glass.

Alcohol: 38% vol.

DISTILLATION: the fresh Glera pomace is distilled according to the "Grappa system", under vacuum at low temperatures, in order to extract all the floral and fruit essences classic to the Glera grape.

AGEING: this grappa ages 18 months in oak and cherrywood barrels, which gives it its golden hue and distinctive full body.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 38% vol.



COLLALTO®

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al palato risulta morbida ed elegante. Risaltano al naso profumi fruttati, di vaniglia e dolci note speziate che si fondono insieme ai richiami di legni pregiati.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Con cioccolato fondente 70/85%. Ottimo a fine pasto prima del caffè.

SENSORY PROFILE

It is velvet-smooth and elegant on the palate, while the bouquet releases rich fruit notes, along with scents of vanilla and smooth spices, all of which meld together with hints of toasted, fine-grained oak.

SERVING SUGGESTIONS

With 70-85% dark chocolate; exceptional at meal's end, before coffee.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA