



SELEZIONE
ITALIAN SPIRITS



GRAPPA "I MILLESIMI" 1997

Il 15 settembre 1997 in un garage di Mountain View, Larry Page e Sergey Brin rivoluzionano la rete con Google.

È l'anno di Dolly, il primo essere vivente clonato, la pecora fotocopia figlia dei laboratori inglesi. In quello stesso anno questa grappa, frutto di una sinfonia di Moscati di varie provenienze geografiche sposati in un'unica cuvée, comincia il suo silenzioso affinamento nelle barriques di rovere di Allier e Limousin.

COLORE: ambrato con sfumature boisé.

PROFUMO: netti sentori balsamici, dalla lavanda alla salvia sclarea, con rimandi a spezie orientali dolci, zafferano e incenso.

SAPORE: pieno e complesso, vellutato e tonico, si chiude in un cerchio di elegante nobiltà.

On September 15 in a garage in Mountain View, California, Larry Page and Sergey Brin revolutionised the internet with Google.

It was the year of Dolly, the first cloned living being, the photocopied sheep of British laboratories. In that same year, this grappa, the result of a symphony of muscats from various geographical regions blended in a single cuvée, began its silent aging process in Allier and Limousin oak barrels.

COLOUR: amber with hints of wood.

BOUQUET: clear balsamic notes, from clary sage to lavender, reminiscent of sweet oriental spices, saffron and incense.

FLAVOUR: full and complex, smooth and toned, it closes in a circle of elegant nobility.

Am 15. September revolutionierten Larry Page und Sergey Brin in einer Garage in Mountain View das Netz und gründeten Google.

Es ist das Jahr von Dolly, dem ersten klonierten Lebewesen, dem Schaf, das in einem englischen Labor gezeugt wurde. Im selben Jahr begann dieser Grappa, Ergebnis einer Sinfonie von Muskatellertrauben aus verschiedenen Anbaugebieten, die in einer einzigen Cuvée vermählt wurden, seinen Alterungsprozess in Eichenholzbarriques aus Allier und Limousin.

FARBE: bernstein mit Holztönen.

DUFT: reine balsamische Noten mit Komponenten von Lavendel und Muskatellersalbei, mit Anklängen an süße orientalische Gewürze, Safran und Weihrauch.

GESCHMACK: voll und komplex, samtig und ausgeprägt mit einem Abgang von aristokratischer Eleganz.

