



SEGNANA **SOLERA DI SOLERA** **INVECCHIATA**

Nasce da vinacce di uva bianca trentina, in parte derivanti dalla produzione delle bollicine Ferrari, che donano eleganza e finezza, e da vinacce di uva rossa trentina che conferiscono robustezza e carattere. Di un affascinante colore ambrato, ottenuto dal lungo invecchiamento in botti di essenze pregiate, la grappa Segnana Solera di Solera si distingue per la straordinaria complessità, che fonde armonicamente note vanigliate e agrumate con eterei sentori speziati. Seduce per la morbidezza e la suadente avvolgenza.

Da godere a temperatura ambiente (18-20 gradi), preferibilmente in bicchieri ampi tipo "ballon".

40% vol.