

GRAPPA

BOTTIGLIE
500 ml

CARTONE
6 Bottiglie

CATEGORIA

Grappa giovane distillata a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore.

VINACCE

Prodotta con vinacce scelte di uve SANGIOVESE

TIPO DI DISTILLAZIONE

bagnomaria con metodo discontinuo a vapore

ZONA DI PRODUZIONE

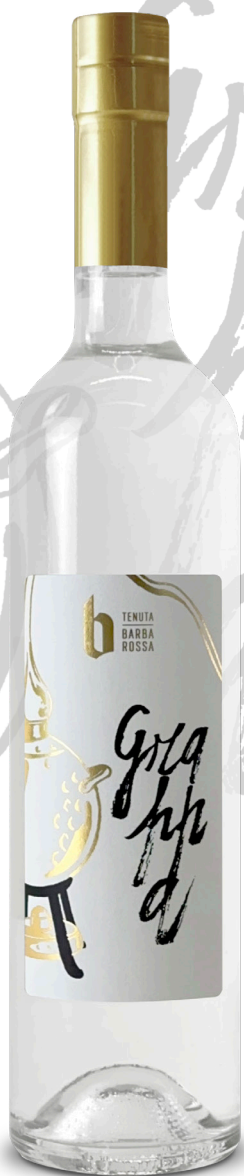
Pesaro

GRADO ALCOLICO

40,0% vol.

INVECCHIAMENTO

No



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa giovane, perfettamente limpida e incolore. Una volta assaggiata esprime la complessità aroma-tica del Sangiovese.

PROFUMO

All'olfatto si percepiscono immediatamente sentori di sottobosco che lasciano spazio a un fragrante bouquet floreale (viola in primis) e a note di fragoline di bosco fresche e uva.

SAPORE

Al gusto si presenta fine e rotonda, la sensazione finale è piacevole e ricca di note fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo a 12-14 °C

