





## Grappa

### Dati tecnici

*Tipologia:* Grappa.

*Formato:* 50 cl.

*Gradazione:* 40% Vol.

*Aspetto:* pulito, trasparente, cristallino..

*Profumo:* questa grappa è caratterizzata da un profumo intenso, persistente, equilibrato.

*Sapore:* il gusto piacevolmente morbido e armonico dà un affinamento particolarmente gradevole.

### Curiosità

*La Grappa è ottenuta dalla distillazione di diverse tipologie di vinacce che prima della distillazione sono fatte fermentare assieme per circa 30/60 giorni così da rendere il prodotto unico nel suo genere. Le vinacce vengono lavorate tramite distillazione discontinua, con il taglio delle teste e delle code, in un alambicco in rame. Il distillato è poi conservato in contenitori di acciaio inox in attesa di essere condizionato. Eccellente a fine pasto e con cioccolatini che ne evidenziano la fragranza intensa. Si consiglia il consumo a temperatura ambiente.*

