

GRAPPA SASSELLA

La grappa storica della produzione Invitti con la sua caratteristica etichetta gialla così come creata dal fondatore Enrico nel lontano 1948.

Gusto aromatico e delicato, particolarmente indicata come digestivo a fine pasto o per l'aromatizzazione del caffè.

La grappa di Chiavennasca base che non può assolutamente mancare sulle tavole dei valtellinesi.



NOME: Grappa Sassella



CATEGORIA: grappa giovane



MATERIA PRIMA: vinacce raccolte in freschezza ricavate da uve provenienti dalla zona di produzione più importante e conosciuta della Valtellina, la Sassella



DISTILLAZIONE: artigianale, a vapore controllato, in alambicco interamente in rame



GRADAZIONE ALCOLICA: 40% alc./vol.



IMBOTTIGLIAMENTO: manuale, bottiglia in vetro trasparente da 1000 ml o 500 ml



CONFEZIONAMENTO: cartone contenente n. 12 bottiglie per la capacità da 1000 ml, cartone contenente n. 6 bottiglie per la capacità da 500 ml