

GRAPPA '48

Grappa dedicata all'anno di fondazione della Distilleria Invitti: il 1948. Deriva dalle partite di vinacce di qualità maggiore, con elevato grado alcolico e con le caratteristiche di finezza tipiche del Nebbiolo.

Regala sentori di lampone, mirtillo e ribes nero.

L'elevata gradazione e le caratteristiche decise di questa grappa sono molto apprezzate da chi ama una grappa secca e decisa. Particolarmente indicato l'abbinamento classico con dolci a base di cioccolato.



NOME: Grappa '48



CATEGORIA: grappa giovane



MATERIA PRIMA: vinacce raccolte in freschezza ricavate da uve di Nebbiolo di Valtellina (Chiavennasca)



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



GRADAZIONE ALCOLICA: 45% alc./vol.



IMBOTTIGLIAMENTO: manuale, bottiglia in vetro colorato marrone scuro da 700 ml



CONFEZIONAMENTO: cartone contenente n. 6 bottiglie