

GRAPPA '48

“DALLA NOSTRA CANTINA”

Le caratteristiche decise ed intense della Grappa '48 vengono smussate ed ammorbidite grazie alla permanenza prolungata in barrique di rovere, venendo a donare una particolare morbidezza e rotondità.

Ne origina una grappa elegante con piacevoli sentori di vaniglia, da degustare in abbinamento con dolci a base di frutta gialla ma anche, abbinamento inusuale ma non meno indovinato, con formaggi di media stagionatura serviti con miele millefiori.



-  **NOME:** Grappa '48 dalla nostra cantina
-  **CATEGORIA:** grappa invecchiata
-  **MATERIA PRIMA:** vinacce raccolte in freschezza ricavate da uve di Nebbiolo di Valtellina (Chiavennasca)
-  **DISTILLAZIONE:** artigianale, a vapore controllato, in alambicco interamente in rame
-  **INVECCHIAMENTO:** riposo in barrique per 18 mesi
-  **GRADAZIONE ALCOLICA:** 45% alc./vol.
-  **IMBOTTIGLIAMENTO:** manuale, bottiglia in vetro trasparente da 700 ml
-  **CONFEZIONAMENTO:** cartone contenente n. 6 bottiglie