

GRAPPA DI CHARDONNAY

*profumo gradevole, delicatamente fruttato e complesso;
gusto armonico, persistente, di piacevole intensità*

Tipologia	grappa di monovitigno
Metodo di distillazione	alambicco discontinuo a bagnomaria
Vinaccia	vergine di Chardonnay fermentata in appositi serbatoi
Conservazione	ad alto grado per circa 8 mesi
Gradazione alcolica	43% vol.
Produzione	300 bottiglie
Temperatura di servizio	14°C



NOTE DEGUSTATIVE:
