

GRAPPA CASTEL SAN MICHELE

*profumo gradevole, complesso, con note floreali;
gusto delicato, persistente, con una discreta varietà di sensazioni*

Tipologia	grappa di monovitigno
Metodo di distillazione	alambicco discontinuo a bagnomaria
Vinaccia	vergine di Manzoni Bianco fermentata in appositi contenitori
Conservazione	ad alto grado per circa 8 mesi
Gradazione alcolica	43% vol.
Produzione	500 bottiglie
Temperatura di servizio	14°C



NOTE DEGUSTATIVE:
