

GRAPPA DI MÜLLER THURGAU

*profumo gradevolmente floreale, leggero;
gusto altrettanto delicato, morbido e di buona persistenza*

Tipologia	grappa di monovitigno
Metodo di distillazione	alambicco discontinuo a bagnomaria
Vinaccia	vergine di Müller Thurgau fermentata in appositi serbatoi
Conservazione	ad alto grado per circa 8 mesi
Gradazione alcolica	43% vol.
Produzione	300 bottiglie
Temperatura di servizio	15°C



NOTE DEGUSTATIVE:
