

GRAPPA DI NOSIOLA

*profumo delicato, con note floreali e leggermente fruttate;
gusto armonico, piacevole e persistente*

Tipologia	grappa di monovitigno
Metodo di distillazione	alambicco discontinuo a bagnomaria
Vinaccia	vergine di Nosiola 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:
