

GRAPPA DI REBO

*profumo tipico, leggermente erbaceo, delicato e ricco
di sfumature; gusto caratteristico, netto e preciso*

Tipologia	grappa di monovitigno
Metodo di distillazione	alambicco discontinuo a bagnomaria
Vinaccia	Rebo
Conservazione	ad alto grado per un periodo di 12 mesi
Gradazione alcolica	43% vol.
Produzione	300 bottiglie
Temperatura di servizio	17-18°C



NOTE DEGUSTATIVE:
