



GRAPPA BIANCA

SCHEDA TECNICA

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Prodotta da selezionate vinacce freschissime di uve glera di qualità superiore del territorio del Prosecco è distillata con alambicco discontinuo che opera sottovuoto e ne esalta gli aromi varietali dell'uva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Limpida e cristallina, dal gusto autentico, pulito, deciso ed intenso, questa grappa corposa e ben strutturata è equilibrata nei profumi e al palato, con un retrogusto fine e persistente.

ABBINAMENTI:

Perfetta per il dopo pasto, è ideale per accompagnare dessert a base di frutta o per aromatizzare dolci e creme; può essere usata per la correzione del caffè.

Bottiglia da 0,70 lt. con tappo dosatore

Gradazione
Alcolica : 40% vol.



Temperatura
di servizio: 9°-12°C



VALDAMBRA