

GRAPPA ARNEIS

GRAPAZIONE ALCOLICA : 42% VOL.

COLORE : BIANCO LIMPIDO

PROFUMO : INTENSO, ERBACEO, FRUTTATO

SAPORE : SECCO DELICATO

METODO DI DISTILLAZIONE : ALAMBICCO DISCONTINUO A VAPORE

AFFINATO : ACCIAIO

ZUCCHERI : 5-8 GR./LT.

INGREDIENTI : VINACCE DA UVE ARNEIS DIRASPATE PRIMA DELLA DISTILLAZIONE





*Grappa di
Nebbiolo*



AZIENDA AGRICOLA
MASSUCCO
CASTAGNITO - PIEMONTE - ITALIA