

## GRAPPA NEBBIOLO STRAVECCHIA

GRAPAZIONE ALCOLICA : 42% VOL.

COLORE : GIALLO PAGLIERINO SCURO

PROFUMO : DELICATO, DOLCE, BUONA COMPLESSITA'

SAPORE : ROBUSTO

METODO DI DISTILLAZIONE : ALAMBICCO DISCONTINUO A VAPORE

AFFINATO : 8-10 MESI IN BOTTI DI ROVERE

ZUCCHERI : 5-8 GR./LT.

INGREDIENTI : VINACCE DA UVE NEBBIOLO DIRASPATE PRIMA DELLA DISTILLAZIONE

