

# GRAPPA

**BOTTIGLIE**  
500 ml

**CARTONE**  
6 Bottiglie



**CATEGORIA**

Grappa giovane distillata a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore.

**VINACCE**

Prodotta con vinacce scelte di uve SANGIOVESE

**TIPO DI DISTILLAZIONE**

bagnomaria con metodo discontinuo a vapore

**ZONA DI PRODUZIONE**

Pesaro

**GRADO ALCOLICO**

40,0% vol.

**INVECCHIAMENTO**

No

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa giovane, perfettamente limpida e incolore. Una volta assaggiata esprime la complessità aromatica del Sangiovese.

**PROFUMO**

All'olfatto si percepiscono immediatamente sentori di sottobosco che lasciano spazio a un fragrante bouquet floreale (viola in primis) e a note di fragoline di bosco fresche e uva.

**SAPORE**

Al gusto si presenta fine e rotonda, la sensazione finale è piacevole e ricca di note fruttate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Ottimo a 12-14 °C

