

SCHEDA TECNICA

GRAPPA È carta NERA (stravecchia)

Alambicco: in rame, a ciclo discontinuo a vapore diretto a bassa pressione

Vinaccia: bacca rossa dei Colli Berici

Invecchiamento: minimo 24 mesi in piccole botti di rovere francese

Grappa della tradizione vicentina, invecchiata, di colore giallo paglierino conferito dal riposo in legno.

Presenta tipici sentori e aromi vanigliati e di tostatura del legno, di spezie dolci. Franca e armonica, di lunga persistenza

Servire preferibilmente a temperatura tra 14 e 20 °C.

Gradazione: 41% vol

Confezione: bottiglie 700 ml numerate a mano