

## GRAPPA VELTLINER

Grappa Veltliner: anche le vinacce di questa specialità di uva monovitigno provengono dalla Valle Isarco, più precisamente dalle zone coltivate attorno al convento di Novacella.

- Materia prima: vigneti della zona di Novacella, Valle Isarco
- Processo di distillazione: discontinuo, doppia distillazione, a bagnomaria in caldaiette di rame
- Stoccaggio/invecchiamento: —
- Gradazione alcolica: 42% VOL.
- Volume bottiglia: 0,50 L.
- Colore-chiarezza: incolore, chiaro
- Aroma: bouquet floreale, fruttato, che ricorda il Gewürztraminer
- Gusto: pieno, con note fruttate.
- Retrogusto: persistente