

GRAPPA NEBBIOLO

GRAPAZIONE ALCOLICA : 42% VOL.

COLORE : BIANCO LIMPIDO

PROFUMO : MOLTO FINE E DI BUONA COMPLESSITA'

SAPORE : CLASSICO

METODO DI DISTILLAZIONE : ALAMBICCO DISCONTINUO A VAPORE

AFFINATO : ACCIAIO

ZUCCHERI : 5-8 GR./LT.

INGREDIENTI : VINACCE DA UVE NEBBIOLO DIRASPATE PRIMA DELLA DISTILLAZIONE

