



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Grappa 40

Denominazione: Grappa

Vitigni:

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento:

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti:

Descrizione:

Grappa amara ottenuta infondendo per 25/30 giorni nella grappa ottenuta per distillazione di vinacce a bacca rossa, erbe essiccate tipiche dei territori trentini quali genziana, ginepro, asperula, ortica e iperico. Ne deriva un grappa con caratteristico finale amaro, buon ausilio alla digestione.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

