



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Grappa 41

Denominazione: Grappa

Vitigni:

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento:

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti:

Descrizione:

Classica grappa trentina che dopo la distillazione viene messa ad affinare per circa 24 mesi in barrique di rovere francese.

Durante questo periodo la grappa si arricchisce dei tannini ceduti dal legno delle botti acquisendo il caratteristico colore ambrato.

Inoltre l'affinamento permette un'intensificazione dei profumi e il sapore molto più morbido e vellutato.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

