



Grappa di Pinot Nero

———— Istituto Agrario San Michele

MATERIA PRIMA

Vinacce di uve Pinot Nero

FERMENTAZIONE

In appositi serbatoi con controllo della temperatura

DISTILLAZIONE In alambicco discontinuo a bagnomaria

AFFINAMENTO Conservazione ad alto grado per 12 mesi

ALCOL 43%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

La Grappa di Pinot Nero si offre con profumi delicati e complessi, ricchi di richiami e sfumature. Il gusto è netto, intenso, piuttosto deciso e coinvolgente

FORMATI E CONFEZIONI bottiglia da 50 cl