SCHEDA TECNICA

GRAPPA
I SODI DEL PARETAIO

Annata: N.A.
Tipologia: Grappa
Qualificazione: Grappa
Produzione: 500 bottiglie.

Vinificazione e affinamento: in botti di rovere francese per 12 mesi.

Gradazione alcolica: 40 °C

Note di degustazione: Nasce dalla distillazione delle vinacce della tenuta Badia di Morrona. La distillazione è lenta e a temperatura costantemente bassa per ottenere un prodotto che si caratterizza per la sua fragranza e morbidezza. Fruttata, gradevole e intensa al naso. Colore ambrato.

Abbinamenti consigliati: Grandiosa espressione di Badia di Morrona per un piacevole dopo cena o un momento di relax e conversazione.

Temperatura di servizio: 15 °C

BADIA DI MORRONA