

GRAPPA DI NIZZA INVECCHIATA

GRAPPA DI UVA BARBERA



Tipologia:	Distillato
Vitigni:	Barbera
Grado alcolico:	45 % vol*
Temperatura consigliata:	18-20° C
Zona di produzione:	Nizza Monferrato, Castelbogione, Calamandrana

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

GRAPPA DI NIZZA INVECCHIATA

GRAPPA DI UVA BARBERA

L'integrità delle vinacce, la lenta distillazione e la sapiente permanenza in barrique regalano a questa grappa un colore ambrato, un profumo deciso di macchia mediterranea e un suo personale e caratteristico sapore intenso e persistente.

VINIFICAZIONE:

È una fine acquavite ottenuta da un'attenta selezione di vinacce delle nostre migliori uve barbera dedicate al Nizza DOCG sottoposta a spremitura soffice. La distillazione è ottenuta con il tradizionale metodo discontinuo a vapore in caldaie di rame.