



## GRAPPA INVECCHIATA CASTEL SAN MICHELE

-Istituto Agrario di San  
Michele all'Adige-



### PROCESSO PRODUTTIVO

Distillazione in alambicco  
discontinuo a bagnomaria.

Conservazione in piccole botti di  
rovere francese per un periodo  
minimo di 36 mesi.



### PACKAGING

70CL Bottle



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Grappa di colore  
ambrato.



Suadente persistenza  
olfattiva.



### CLASSIFICAZIONE

Grappa mista

### ALC./VOL.

43%



### MATERIA PRIMA

Vinaccia mista a bacca  
bianca



Aroma complesso con  
buona combinazione  
tra aromi varietali e  
gusto tipico del  
legno.