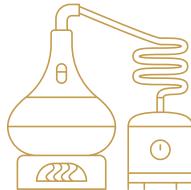


GRAPPA DI PINOT NERO

-Istituto Agrario di San
Michele all'Adige-



PROCESSO PRODUTTIVO

L'uva di Pinot Nero, dirasidata, viene delicatamente pigiata e vinificata in rosso. La vinaccia ottenuta viene distillata lentamente a bagnomaria per salvaguardarne al meglio le caratteristiche varietali.

Conservazione ad alto grado per circa 12 mesi.



PACKAGING

70CL Bottle



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo tipico, delicato e
ricco di sfumature.



CLASSIFICAZIONE

Grappa di monovitigno

ALC./VOL.

43%



MATERIA PRIMA

Vinaccia Pinot Nero



Il gusto è
caratteristico, netto,
piuttosto deciso.