

## GRAPPA DI PINOT NERO

-Istituto Agrario di San  
Michele all'Adige-



### PROCESSO PRODUTTIVO

L'uva di Pinot Nero, diraspata, 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



### CLASSIFICAZIONE

Grappa di monovitigno

### ALC./VOL.

43%



### MATERIA PRIMA

Vinaccia Pinot Nero



Incolore  
(trasparente).

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo tipico, delicato e  
ricco di sfumature.



Il gusto è  
caratteristico, netto,  
piuttosto deciso.