



# Grappa

**ASPETTO** Limpido

**SENSAZIONI OLFATTIVE**

Profumo fine e buona franchezza

**SENSAZIONI GUSTO-OLFATTIVE**

Gusto armonico di grande personalità, fragrante e di buona persistenza.

**SERVIZIO**

A una temperatura di 10-12° C, in tulipani da 120 ml perfettamente incolori, non troppo chiusi alla bocca.

**GRADO ALCOLICO** 45% Vol.

**TECNOLOGIA**

È ottenuta da vinacce di uva Nebbiolo, coltivata dai soci della cooperativa nella zona di produzione del Carema, distillate subito dopo la raccolta in modo da conservare nella grappa quei profumi e quegli aromi che sono più delicati e che meglio identificano il vitigno di provenienza.

Estrazione dall'alambicco a circa 73° alcool.

La grappa di Nebbiolo è fatta riposare in contenitori di acciaio inox per circa 6 mesi prima di essere ridotta di grado ed imbottigliata.

## PER UN CORRETTO SMALTIMENTO:

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 70	C/PVC 90	>LDPE+SEBS<7
VETRO	PLASTICA	SINTETICO
Raccolta differenziata	Raccolta differenziata	Raccolta differenziata

Verifica le disposizioni del tuo Comune