



Bonotto



Grappa Classica

VITIGNO

Cabernet

CATEGORIA

Grappa Bianca

GRADAZIONE

40% vol.

DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo a bagnomaria. Questo sistema consiste nel riscaldamento dell'acqua in una intercapedine che a sua volta riscalda la vinaccia presente nell'alambicco. Il blend finale risulta fragrante, deciso, con una personalità particolarmente accentuata, che porta ad una grappa secca e robusta, come la migliore tradizione del Piave impone.

NOTE SENSORIALI

Profumo: le sensazioni olfattive sono ampie, eleganti, ricordano sensazioni di frutti di bosco e liquirizia.

Gusto: al palato si presenta vigorosa e secca.

Bicchiere:

Bicchieri a tulipano di media grandezza.

Formato disponibile:

0,50 L

AZIENDA AGRICOLA BONOTTO GIORGIO SOCIETÀ AGRICOLA SS.

Via Tezze 31/2 Rai di San Polo di Piave - Treviso - Italy | T. +39 0422.855976 | F. +39 0422.802995 | info@bonottovini.it
bonottovini.it