Bon otto

Grappa di Raboso

VITIGNO
Raboso

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 intenso, voluminoso, avvolgente, di gran carattere.

NOTE SENSORIALI
Profumo: le sensazioni olfattive ricordano aromi di ciliegie, mela e prugna cotta, la noce moscata ed una leggera nota floreale.

Gusto: al palato si presenta calda e di buona rotondità al gusto, di grande persistenza fruttata con finale di ginepro, incenso e pepe nero.

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