



www.cinquequinti.com

GRAPPA DI GRIGNOLINO

DENOMINAZIONE: Grappa mono-vitigno di Grignolino senza invecchiamento

COLORE: incolore, limpida e cristallina

ALCOL: 42% vol

VITIGNO: Grignolino 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

LAVORAZIONE: riposa in vasche di acciaio per almeno 8 mesi

DISTILLAZIONE: metodo discontinuo, tipico della tradizione artigianale piemontese, in sei alambicchi in rame a vapore diretto

NOTE: *al naso esprime aromi gradevoli di pera, banana, mela, pesca e glicine. In bocca è intensa, con ottima morbidezza e una piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca.*