



# GRAPPA di grignolino



**DENOMINAZIONE:** Grappa mono-vitigno di Grignolino senza invecchiamento

**COLORE:** incolore, limpida e cristallina

**ALCOL:** 42% vol

**VARIETÀ:** Grignolino 100%

**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

**QUANTITÀ:** 150 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20 °C

**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.

**ABBINAMENTO:** l'abbinamento più classico e riuscito è certamente con il cioccolato fondente. Da provare con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati oltre a salumi particolarmente speziati.

**FORMATI:** 700 ml