

GRAPPA BIANCA

Descrizione

E' una tradizionale grappa piemontese "bianca" non invecchiata, frutto della distillazione dalle profumate vinacce di uve Barbera provenienti da vigneti delle colline del Monferrato.

Caratteristiche

La distillazione in corrente di vapore avviene in grossi alambicchi di rame con il metodo indiretto.

E' una grappa giovane che non prevede invecchiamento in fusti.

Colore trasparente e limpido all'aspetto oleoso, profumi intensi e caratteristici della tradizionale grappa Piemontese con sentori di uva matura, vinacce e sarmenti. In bocca è morbida e scorrevole con gusti decisi e fragranti.

Come berlo

Suggerita a fine pasto da sola, con ghiaccio e per la tradizionale correzione del caffè.

Si abbina perfettamente con i sigari, di preferenza Toscani del tipo Garibaldi.

Temperatura di servizio 16° C.

Dati tecnici

Alcool 40%

Bottiglia 70 cl.



Giulio Cocchi Spumanti Srl

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com

P.Iva 00203300058