

## 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