

## GRAPPA DI PROSECCO

Le vinacce di Prosecco, separate dal mosto mediante una spremitura soffice e ancora grondanti, vengono avviate alla distillazione.

In questo modo si possono conservare intatti gli aromi primari delle uve che generosamente passano poi nella grappa, costituendone le caratteristiche note distintive. La distillazione delle vinacce, con preziosi alambicchi di rame, è condotta sotto la guida di mastri distillatori di grande esperienza.

Ne consigliamo la degustazione alla temperatura di 10°-12°C,  
in piccoli tulipani di cristallo.

Grado alcolico: 40% volume.

Temperatura di servizio: 10°C

Formato disponibile: 70 cl

