

72 FILARA GRAPPA

VITIGNO

Provenienti da pregiate selezioni di uve Inzolia

TIPOLOGIA

Bacca bianca

DISTILLAZIONE

In corrente di vapore con alambicco continuo. Prima una disalcolazione delle vinacce ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta

AFFINAMENTO

4 mesi in vasche d'acciaio inox



DEGUSTAZIONE

COLORE

Cristallino in trasparenza

PROFUMO

Piacevolmente intenso, con note difiori e frutta ben bilanciate, gradevoli sentori di mela.

SAPORE

Armonico ed equilibrato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole a conclusione di un bel pasto e in abbinamento con il cioccolato fondente regalando sensazioni austere e calde



GRADO ALCOLICO

40% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C