

GRAPPA SANDRO BOTTEGA 38%



VERSIONE CL.20 – I 10049020

VERSIONE CL.70 – I 10049070

VERSIONE JEROB. SERVER CL.300 – I 10049300

Minimo d'ordine per il formato da CL. 20

Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Glera e Pinot

Provenienza: Veneto Orientale

Gradazione alcolica: 38% vol.

Colore e aspetto: Brillante

Olfatto: Fiori di campo e frutta fresca

Gusto e Retrogusto: Delicato, armonico, persistente. Sentori di fiori di campo e frutta fresca

Caratteristiche e processo di produzione.

Le vinacce vengono ricavate da due pregiati vitigni del Veneto Orientale. La distillazione in alambicco discontinuo a vapore ed il successivo affinamento per alcuni mesi in contenitori di acciaio inox generano una grappa di ottima qualità.

La bottiglia dalle forme eleganti e delicate ricorda una goccia di grappa al momento della distillazione. La Sandro Bottega contiene una grappa di bivitigno di grande personalità, che ha origine da un mix di uve del Veneto Orientale.