

# GRAPPA ALDO BOTTEGA 43% CL.100

## I 10024100



### Caratteristiche organolettiche

**Vitigno:** Pinot e Glera

**Provenienza:** Veneto Orientale

**Gradazione alcolica:** 43% vol.

**Olfatto:** Sentori di frutta fresca e fiori di bosco

**Colore e aspetto:** Trasparente e cristallino

**Gusto e Retrogusto:** Fresco, deciso e moderno

Profumo persistente di frutta fresca

### **Caratteristiche e processo di produzione.**

Questa grappa deriva dalle uve di Pinot e Glera, tra i più diffusi vitigni del Veneto Orientale. Le vinacce, ancora calde e vinose, vengono distillate in alambicchi a vapore, quando conservano pienamente l'intensità organolettica delle uve d'origine. Ne deriva una grappa bianca, morbida e profumata che viene affinata in botti d'acciaio per 6 mesi, al fine di ottenere la migliore amalgama di tutti gli aromi presenti.