

*I monovitigni*

# GRAPPA DI FALANGHINA 38% CL.70 AST. I00010070



## Caratteristiche organolettiche

**Vitigno:** Falanghina

**Provenienza:** Campania

**Gradazione :** 38% vol.

**Colore e aspetto:** trasparente e cristallino

**Olfatto:** delicato, gradevole

**Gusto e Retrogusto :** secco, armonico, morbido. Piacevoli noti acidule

## **Caratteristiche e processo di produzione:**

le uve di questo vitigno, originario della Campania, si caratterizzano per i grappoli di medie dimensioni e per gli acini sferici, dalla buccia spessa e dalla polpa dolce e croccante. Il vino bianco, che ne deriva, ha un gradevole profumo vinoso e un sapore asciutto e sapido. Anche la grappa ne rispecchia in gran parte le caratteristiche. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.

*Quantità minima per ordine*