# GRAPPA BIANCA

Grappa ricavata dalla distillazione delle vinacce di uve rosse non torchiate.

**UVE**
Vinacce delle nostre uve rosse non torchiate.

**ALCOOL**
42% volume.

**DISTILLAZIONE**
A bagnomaria con alambicco discontinuo.

**AFFINAMENTO**
Per un anno in acciaio.

**DEGUSTAZIONE**
Alla vista è cristallina ed incolore, completamente trasparente. All'assaggio ha un buon corpo, equilibrata, calda, morbida, asciutta, intensa, elegante e persistente.

**SERVIZIO**
A temperatura ambiente.

**ABBINAMENTI**
è un ottimo fine pasto. Sorseggiata assieme a cioccolato fondente porta all'esaltazione di entrambi.

Azienda Agricola Antonio Dellabianca P.zza Casa Nuova, 3 - Pietra De' Giorgi (PV) - Tel. 0385 85291 - shop.antoniodellabianca.it