



CÀ BOTTURA

[cabottura.it](http://cabottura.it)



## GRAPPA DI BARDOLINO SUPERIORE GRAPPA INVECCHIATA

La nostra grappa è prodotta dalle vinacce ottenute dalla vinificazione del Bardolino Classico Superiore. Ottima con pasticceria secca, cioccolato fondente 70% e frutta secca.

**VITIGNI:** Corvina, Rondinella, 10% Sangiovese.

**AFFINAMENTO:** In botti di legno per 12 - 18 mesi.

**BOUQUET:** Delicato nello stesso tempo intenso, con sentore di legno.

**SAPORE:** Piacevole, morbido.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15 - 18 °C.