



CÀ BOTTURA

cabottura.it



GRAPPA DI BARDOLINO SUPERIORE GEALTERTER GRAPPA

Unsere Grappa wird aus dem Trester des Bardolino Classico Superiore. Ausgezeichnet zu Gebäck, Bitterschokolade 70% und Dörrobst.

REBSORTEN: Corvina, Rondinella, 10% Sangiovese.

REIFUNG: 12 - 18 Monate in Eichenfässern ausgereift.

BOUQUET: Delikat, gleichzeitig intensiv, leichte Holznote.

GESCHMAC: Angenehm und weich.

SERVIERTEMPERATUR: 15 - 18 °C.