



CÀ BOTTURA

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.