



CÀ BOTTURA

[cabottura.it](http://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.

**GESCHMACK:** Angenehm und weich.

**SERVIERTEMPERATUR:** 15 - 18 °C.