



CÀ BOTTURA

cabottura.it



GRAPPA DI BARDOLINO WEISSE GRAPPA

Diese Grappa entsteht aus dem Trester des Bardolino Classico.
Ausgezeichnet nach dem Essen als Digestif oder als “Caffè corretto”.

REBSORTEN: Corvina, Rondinella.

BOUQUET: Intensiv und blumig.

GESCHMACK: Entschieden und trocken.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 14 °C.