

ORIGINE Grappa ottenuta da vinacce di Chardonnay.

PRODUZIONE La vinaccia fresca viene avviata alla distilleria, dove avviene la sua fermentazione, per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi. Si procede poi alla distillazione in corrente di vapore e al successivo affinamento del distillato in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE Colore chiaro, cristallino. Profumo fine, ampio di sentori floreali. Sapore elegante, coinvolgente, persistente e con aromi fruttati.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA 40% vol.

ALLERGENI Contiene solfiti.

PRODOTTO IN ITALIA



GRAPPA DI CHARDONNAY

batasiolo.com

info@batasiolo.com

+39 0173 50130