

**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](http://batasiolo.com)

[info@batasiolo.com](mailto:info@batasiolo.com)

+39 0173 50130