

Grappa da Bolgheri

L'area di Bolgheri ha dato la nascita ad alcuni dei più conosciuti ed aromatici vini rossi italiani. È proprio da questo territorio che arrivano le vinacce utilizzate per produrre questa elegante e profumata grappa bianca, che ripropone tutte le qualità dei grandi vini toscani.



MATERIA PRIMA

Da vinacce provenienti dalla Doc Bolgheri.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: trasparente.

Aroma: intenso bouquet con note di frutti di bosco e di prugna che si sposano con le fresche note di fiori bianchi.

Degustazione: in bocca è calda e armoniosa con sensazioni fresche che la rendono equilibrata ed elegante.

METODO DI PRODUZIONE

Distillazione in caldaiette di rame con metodo discontinuo e poi affinata in acciaio.

Gradazione alcolica: 43%

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Perfetta a fine pasto. Da abbinare a pasticceria da forno, creme, ma anche con formaggi a stagionatura spinta.

PUNTI CHIAVE

•Grappa Bolgheri è prodotto da vinacce provenienti dalla Doc Bolgheri.

•L'area di Bolgheri ha dato la nascita ad alcuni dei vini rossi toscani più intensi ed aromatici, tutte caratteristiche che possono essere ritrovate in questa grappa bianca.

•Un grande e tradizionale distillato toscano con una bottiglia unica e di stile.