



# GRAPPA RISERVA

Questa grappa è ottenuta dalla distillazione di una miscela di vinacce di uve a bacca rossa consegnate freschissime alla distilleria subito dopo la pressatura. La distillazione avviene in alambicco di rame a ciclo discontinuo a vapore diretto, a bassa pressione, riposa poi 24 mesi in piccole botti di rovere.

Grappa invecchiata della tradizione vicentina, di colore giallo paglierino conferito dal riposo in legno. Presenta tipici sentori e aromi vanigliati e di tostatura del legno e di spezie dolci. Franca e armonica, di lunga persistenza.

TITOLO ALCOLIMETRICO  
41% Vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16°/20°  
FORMATO BOTTIGLIA  
500 ml.

