

GRAPPA di TAI ROSSO

La Grappa di Tai Rosso è una grappa giovane ottenuta dalla distillazione delle nostre vinacce di Tai Rosso consegnate freschissime alla distilleria subito dopo la pressatura. La distillazione avviene in alambicco di rame a ciclo discontinuo a vapore diretto, a bassa pressione. E' una grappa schietta dal profumo intenso in cui spiccano i sentori di vinaccia e tipici aromi vegetali. Di lunga persistenza.

TITOLO ALCOLIMETRICO

41% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°/14°

FORMATO BOTTIGLIA

500 ml.

