



SCHWARZ
BRENNEREI

GRAPPA DI UVE CHARDONNAY

ANALISI SENSORIALE:

Al naso prevalgono note aromatiche di frutti che ricordano mela e pera.

Al palato l'aroma di mela viene amplificato da fini note di nocciola.

Particolarmente consigliato dopo piatti a base di pesce.

DISTILLAZIONE:

Vinacce selezionate subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio

CONTENUTO ALCOLICO: 40% Vol.

FORMATO: 0,35L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

