



SCHWARZ
BRENNEREI

GRAPPA DI MELE COTOGNE

ANALISI SENSORIALE:

La nostra Grappa di Mele Cotogne si caratterizza per la sua freschezza e intensità. Affiorano note agrumate leggermente aspre sottolineate da piacevoli note che ricordano il miele.

L'intensità di questo distillato si ripresenta anche al palato.

Finale intenso, corposo e persistente

DISTILLAZIONE:

Mele cotogne dell'Alto Adige maturate al sole subiscono un doppio processo di distillazione che ne preserva l'aroma.

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio

CONTENUTO ALCOLICO: 40% Vol.

FORMATO: 0,35L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

