

## GRAPPA DI BACCHE DI SORBO

## **ANALISI SENSORIALE:**

Aroma inconfondibile di marzapane, mandorla amara e arachidi.

Molto complesso al palato, con note di marzapane grattugiato fresco, amarena e delicate note di nocciola.

Finale sfaccettato, corposo, elegante e persistente.

## **DISTILLAZIONE:**

Bacche di sorbo selvatico di diverse varietà consentono di ottenere la massima varietà di aromi. La bacche vengono lasciate fermentare e subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

AFFINAMENTO: 1-2 anni in acciaio

**CONTENUTO ALCOLICO:** 42% Vol.

**FORMATO:** 0,35L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

