



SCHWARZ
BRENNEREI

GRAPPA DI PRUGNE

ANALISI SENSORIALE:

Aroma dolce di marmellata e composta di prugne.

Al palato la prugna è sottolineata da sentori speziati e leggere note di cannella.

Molto persistente e morbida al palato.

DISTILLAZIONE:

Le prugne dell'Alto Adige vengono denocciolate, fermentate e subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio

CONTENUTO ALCOLICO: 41% Vol.

FORMATO: 0,35L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

