



Grappa di Tramonti



Origine: Distillato di vinacce



Vigneto: Le uve provengono dalle migliori colline di Tramonti



Vitigno: Tintore di Tramonti 40%, Aglianico 40% e Piediroso 20%



Alcohol: 42%



Maturazione: Dopo una soffice pressatura le vinacce appena svinate e con una buona percentuale di vino vengono inviate alla famosa distilleria Santa Teresa di Alba. Introdotte in piccoli alambicchi di rame sono distillate con metodo discontinuo.



Note degustative: La Grappa ottenuta ha colore bianco brillante e trasparente. Profumo caratteristico e fruttato. Sapore pulito, lineare, con una buona rispondenza naso-palato armonica nel suo complesso.



Abbinamenti consigliati: Classico fine pasto allietta con vigore momenti di relax da soli o in compagnia.



Temperatura di servizio: 8/10 °C



Bottiglia: 500 ml

Grappa di
Tramonti

Costa d'Amalfi



GIUSEPPE APICELLA

Prodotto e imbottigliato
da DISTILLERIA SANTA TERESA - 11100 CVA 00012
Corso Canale 105/1 - Alba (CN) - ITALIA

50 cl e ITALIA Alc. 42% Vol

L151411