



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

GRAPPA RISERVA del NONNO GINO

GRAPPA BIOLOGICA & VEGAN CERTIFICATA

Italia



INGREDIENTI:

100% vinacce biologiche di uve rosse.

NOTE DEL DISTILLATORE:

Lenta distillazione in discontinuo che permette di trasferire alla grappa tutta la ricchezza aromatica delle uve rosse. Riposa in botti di ciliegio da 225 litri per circa 2 anni.

La grappa è l'espressione di una cultura e di una tradizione millenaria che consiste nell'estrazione di ciò che di buono ancora vi è nei residui della lavorazione del vino come le vinacce che, nelle abili mani dei maestri distillatori, diventano materie prime di qualità da nobilitare sapientemente per la produzione della nostra acquavite nazionale. La grappa è un distillato unico nel suo genere. Italiana per legge, nome e tradizione.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 40% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore ambrato.

Profumo che ricorda i vini liquorosi con sentori floreali che si uniscono a note di legno stagionato e mandorle tostate.

Sapore delicato e raffinato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Temperatura di servizio: da servire a 10°C-12°C.

Abbinamenti: perfetta in momenti di meditazione, ideale come digestivo a fine pasto.

FORMATI:

500 ml

Il contenuto di alcool è elevato: consumare responsabilmente.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com