

# GRAPPA DI PASSERINA



## **VITIGNO**

Passerina d'Abruzzo.

## **TENORE ALCOLICO**

40% in volume.

## **DISTILLAZIONE**

A bagnomaria in alambicchi a doppia caldaia, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua.

## **AFFINAMENTO**

Vasche in acciaio inox.

## **STILE**

Le uve fresche e aromatiche di Passerina danno origine a una grappa bianca secca e profumata, tipicamente abruzzese negli aromi e nel carattere. Dedicata agli amanti dei distillati più autentici e puliti.

## **DEGUSTAZIONE**

Profumo delicato e leggermente floreale; il sapore è morbido, elegante e di grande armonia.

## **VOLUME BOTTIGLIA**

50 cl.

## **PACKAGING**

Le bottiglie sono proposte in elegante tin box o senza.