

Grappa di Bramaterra



MATERIA PRIMA: vinacce di Nebbiolo prodotto nel comune di Lessona, da uve raccolte fresche durante la vendemmia e selezionate

AFFINAMENTO:

per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 43 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia fornita in confezione singola

COLORE: chiaro, cristallino

PROFUMO: ampio, note più floreali che fruttate

SAPORE: armonioso, pieno e imponente, di grande intensità, sentori minerali. Retrogusto persistente

ABBINAMENTI: formaggi e frutta secca

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperature tra i 9 ed i 12 °C, in calice classico tulipano

