



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI

GRAPPA di BARBERA

Novella



Auch dieser Grappa entsteht nach dem gleichen Destillierverfahren wie bei dem voran aufgeführten Grappa, mit dem Unterschied, dass es sich bei dem Destilliergut um Barbera-Trester handelt und dass keinerlei Ausbau vorgesehen ist.

Dieser Grappa präsentiert sich trocken, ist von klarer Farbe und von feinem und betörendem Duft, der aber recht konsistent ist. Der Geschmack ist geschmeidig, nachhaltend und ausgesprochen harmonisch.

VERPACKUNG: Decanter Lijev - Flasche 700 ml.

ALKOHOLGEHALT: 42% vol.

TRAUBEN: ausgewählt aus den besten Weingärten aus Monferrato

REIFUNG: reift in Tanks für mindestens 12 Monate

FARBE: weiß

BOUQUET: typisch, scharf und sehr intensiv

GESCHMACK: sauber, harmonisch, warm und andauernd

SERVIERTEMPERATUR: 12° C- 14° C

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com