

GRAPPA di BARBERA

Novella

VINACCIA

100% Barbera d'Asti

TIPOLOGIA

Grappa monovitigno

DISTILLAZIONE

Vinaccia freschissima e grondante, distillata con un piccolo alambicco discontinuo a vapore per la conservazione dei sapori più complessi.

AFFINAMENTO

12 mesi in acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: cristallino

PROFUMO: profumo franco e intenso

SAPORE: sapore secco, armonico e avvolgente

FORMATI

700 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com