

Questa grappa è ottenuta dalla distillazione in alambicco di rame, con processo discontinuo, di pregiate vinacce fresche di Greco di Tufo, prodotte dalla zona D.O.C.G. del Greco di Tufo. In seguito fatta affinare in botti di rovere per circa sette mesi, fatta riposare per circa un mese in botti di acciaio inox, tale da esaltare i profumi e le caratteristiche organolettiche. Dal colore giallo paglierino, al palato si rivela armonica e ben strutturata, dal gusto raffinato ed amabile.

This grappa is obtained by distillation in copper alembic, with discontinuous process, of fine fresh pomace of Greco di Tufo, produced in the D.O.C.G. area of the Greco di Tufo. Afterwards it is aged in oak barrels for about seven months, and then left to rest for about a month in stainless steel barrels, such as to enhance the aromas and the organoleptic characteristics. Straw yellow in color, it is harmonious and well structured on the palate, with a refined and amiable taste.



GRAPPA DI GRECO DI TUFO

Formato della bottiglia

Bottle format

0,5 l

Grado alcolico

Alcohol

40%

