



GRAPPA BIANCA HORECA

LA GRAPPA TRADIZIONALE.
GUSTO ASCIUTTO.

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di Barbera, Bonarda, Dolcetto, Nebbiolo e Merlot.

NOTE DI GUSTO

- Esame visivo:** limpido, trasparente e cristallino.
- Esame olfattivo:** intenso, carico e persistente con sentori di frutta secca.
- Esame gustativo:** asciutto, caldo, strutturato e persistente.

FORMATI: 10 cl, 100 cl. - GRADAZIONE: 40% vol.

GRAPPA BIANCA HORECA

THE TRADITIONAL GRAPPA.
DRY TASTE.

Grappa obtained from the distillation of fresh Barbera, Bonarda, Dolcetto, Nebbiolo and Merlot pomace.

TASTING NOTES

- Colour:** limpid, transparent and crystal-clear.
- Nose:** intense, strong and persistent with hints of dried fruit.
- Taste:** dry, warm, well-blended and persistent.

SIZE: 10 cl, 100 cl. - ALCOHOLIC STRENGTH: 40% vol.

GRAPPA BIANCA HORECA

UNSERE TRADITIONELLE GRAPPA.
TROCKENER GESCHMACK.

Grappa aus frischen Trestern von Barbera-, Bonarda-, Dolcetto-, Nebbiolo- und Merlot-Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- Farbe:** kristallklar und durchsichtig.
- Aroma:** intensiver, voller und anhaltender Duft mit Trockenfrüchtenoten.
- Geschmack:** trocken, warm, strukturiert und anhaltend im Geschmack.

GRÖSSE: 10 cl, 100 cl. - ALKOHOLGEHALT: 40% vol.

