

GRAPPA DI BONARDA

GRAPPA DI BONARDA 0,50 L 6 BOTT.

Grappa di Bonarda

La Grappa di Bonarda è un distillato pregiato ottenuto dalla distillazione delle vinacce di uve Bonarda, un vitigno tipico dell'Oltrepò Pavese e di alcune zone del Piemonte e dell'Emilia-Romagna. Questa grappa si distingue per il suo profilo aromatico intenso, morbido e leggermente fruttato, che richiama le caratteristiche del vino Bonarda, noto per la sua rotondità e le sue note di frutti rossi.

Caratteristiche Generali

MATERIA PRIMA

Vinacce fresche di Bonarda (Croatina)

METODI DI DISTILLAZIONE

Tradizionale a bagnomaria in alambicco discontinuo o a colonna a vapore

GRADO ALCOLICO

42% vol.

