



## Grappa di Bonarda



# BELCREDI

## GRAPPA DI BONARDA

Ottenuta da una distillazione accurata a bagnomaria, da vinacce morbide e succose di uva Croatina dell'Oltrepò Pavese.

**GRADO ALCOLICO:**  
42 gradi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ALLA VISTA:**  
chiara e cristallina.

**ALL'OLFATTO:**  
di grande personalita', ricca, avvolgente, conferma le seducenti sensazioni avvertite della bonarda.

**AL GUSTO:**  
sapore morbido, fruttato e persistente.

### IL SERVIZIO

**LA TEMPERATURA:**  
temperatura di servizio 13-18°C

**GLI ABBINAMENTI:**  
la grappa di bonarda proveniente dalle nostre vinacce separate dal mosto fiore, vengono distillate fresche in calderini discontinui a bagnomaria, secondo la tipica tradizione oltrepadana. Eccellente in abbinamento con del buon cioccolato fondente.

Si consiglia di servire il prodotto in bicchiere "a tulipano" in cristallo di medie dimensioni.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETA' AGRICOLA

27040 Montú Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374  
[www.belcredi-wine.it](http://www.belcredi-wine.it)