



Ex Libris Grappa di Brachetto



Acquavite ottenuta da vinacce del vitigno Brachetto provenienti dalla zona della prestigiosa D.O.C., sita nell'Acquese.

La vinaccia viene in parte diraspata e avviata alla distilleria per procedere alla fermentazione accelerata, quindi distillata per ottenere così una grappa ricca di aromi caratteristici del brachetto. Segue l'affinamento in vasche di acciaio.

Grado alcolico: 42 Gradi (% Vol.)

Caratteristiche organolettiche

COLORE : Chiaro, cristallino.

PROFUMO : Fine, ampio di sentori floreali con leggere note agrumate. Giovanile e fragrante.

SAPORE : Molto delicato, fresco, caratterizzato da leggeri aromi fruttati. Retrogusto pulito e persistente