

# GRAPPA DI PECORINO



## **VITIGNO**

Pecorino d'Abruzzo.

## **TENORE ALCOLICO**

40% in volume.

## **DISTILLAZIONE**

A bagnomaria in alambicchi a doppia caldaia, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua.

## **AFFINAMENTO**

Vasche in acciaio inox.

## **STILE**

Le uve fresche e aromatiche di Pecorino danno origine a una grappa bianca secca e profumata, tipicamente abruzzese negli aromi e nel carattere. Dedicata agli amanti dei distillati più autentici e puliti.

## **DEGUSTAZIONE**

Profumo nitido e aromatico, ben pronunciato; gusto morbido, strutturato e lungo.

## **VOLUME BOTTIGLIA**

50cl.

## **PACKAGING**

Le bottiglie sono proposte in elegante tin box o senza.