

## **GRAPPA DI RIBOLLA GIALLA**

**Grappa giovane 43% vol.**

---

**Materie prime:** Vinaccia di Ribolla Gialla.

**Lavorazione:** grappa giovane conservata in fusti d'acciaio.

**Caratteristiche:** dalle vinacce di Ribolla Gialla si ottiene questa grappa limpida e cristallina. Ogni caratteristica organolettica della materia prima di origine viene trattenuta per un profumo fresco e fragrante. Questo è un prodotto dal corredo aromatico intenso e articolato, adatto per ogni fine pasto.

**Consigli per la degustazione:** a temperatura ambiente per apprezzarne la varietà di odori e sapori. Grappa di grande carattere.

**Temperatura di servizio:** 18° C.