

Grappa

DI BARDOLINO

VINACCE

Vinacce di bardolino prodotte dalla nostra azienda.

DISTILLAZIONE

Per la distillazione viene utilizzato un alambicco discontinuo a bagnomaria di nuova concezione.

Alla fine di tale processo si ottiene una grappa a 45%vol, la quale viene posta in appositi serbatoi inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco cristallino.

Profumo: molto intenso, speziato, caratteristico del vigneto.

Sapore: morbido, delicato ed elegante, caratterizzato da una piena armonia.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Note di servizio: servire alla temperatura di 16°C.



 *Azienda Agricola*
Giarola®

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigirola.com - info@vinigirola.com