- VITICOLTORI DAL 1877 -

Grappa di uve Bardolino

Denominazione: Grappa
Vitigni:
Tipologia terreno:
Vinificazione:
Affinamento:

Colore:
Profumo:
Sapore:
Grado alcolico:
Temperatura di servizio:
Abbinamenti:

Descrizione:
E' ottenuta distillando con metodo discontinuo a vapore le vinacce fermentate delle uve (Corvina, Rondinella, Molinara) che concorrono alla formazione del vino Bardolino
Profumo: netto, fruttato e leggermente aromatico
Sapore: leggermente secco con sensazioni fragranti
Temp.servizio 12/14°C