



- 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

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

