



GRAPPA VILLABELLA

Zona di produzione: Bardolino

Categoria: distillato di vinacce di Bardolino Classico

Uve: Corvina, Rondinella e Molinara

Vinificazione: Ottobre/Novembre

Periodo di distillazione: Ottobre/Novembre

Tipo di alambicco: caldaie a funzionamento discontinuo alimentate a vapore diretto

NOTE DEGUSTATIVE

Grappa ottenuta da un'accurata selezione delle vinacce. Riposa da 6 mesi ad un anno in contenitori di acciaio inossidabile. Grappa morbida e delicata con sentori di vaniglia

Alcol: 43%

Formato bottiglia: Bordolese Futura con capacità di 0,50 cl.