

GRAPPA DI BARBERA "Linea Villa Laura"

Da vinacce del Vigneto "Pautasso"

Invecchiata 18 mesi in legni di rovere, colore ambrato, note di frutta dolce quali la pesca e albicocca, dal gusto persistente e inconfondibile.

GRADO ALCOLICO: 40% vol

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: impianto tradizionale in corrente di vapore

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C è consigliato lo scaraffamento

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,70 L

GRAPPA DI BARBERA "Linea Villa Laura"

Produced from the marc of the Vineyard "Pautasso"

18 months ageing in oak barrels, it pours an amber colour with sweet fruit overtones of peach and apricot. Its pervasive taste is its distinct feature

ALCOHOL CONTENT: 40% vol

DISTILLATION SYSTEM: traditional steam distillation

SERVING TEMPERATURE: 15-18°C, it is suggested to decant these wines

BOTTLE CAPACITY: 0.70 L

