



GRAPPA DI NEBBIOLO

La nostra Grappa di Nebbiolo è distillata a vapore (bagnomaria) in piccoli alambicchi di rame.

Gradazione alcolica: 43% Vol.

Vinaccia: Nebbiolo da Barolo dei nostri vigneti.

Affinamento: minimo 12 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Colore: limpido, cristallino.

Profumo: netto e fragrante.

Gusto: sapido e delicato.

Temperatura di servizio: 16°C

Capacità bottiglia: 500 ml

Imballo: Confezione da regalo in astuccio bianco.

Impressioni Generali:

Grappa di carattere, in piena sintonia con il vino da cui derivano le vinacce distillate, di nostra produzione.

La ricchezza di profumi e di aromi che la contraddistinguono consentono, in particolari situazioni, di apprezzarne le caratteristiche uniche anche a temperature di gran lunga inferiori a quella consigliata.



AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: www.eraluna.it

mail: biovini@eraluna.it