



GRAPPA DI SICILIA

Zona di Produzione	Sicilia Occidentale
Metodo Produttivo	La conservazione della vinaccia avviene mediante esclusiva tecnologia il cui fine è di preservare la ricchezza di aromi fino al momento della distillazione.
Tecnologia	Alambicchi in continuo, con particolare attenzione alla separazione del "cuore" del distillato dalle impurità
Descrizione	Distillato morbido e piacevole moderatamente alcolico
Gradazione Alcolica	40% vol.
Abbinamenti	A fine pasto in genere
Temperatura di Servizio	12 / 16 °C



10 cl
20 cl
50 cl
70 cl
100 cl
300 cl

BIANCHI
CANTINE DAL 1950

Grappa