



GRAPPA LEONE RISERVA DEL FONDATORE

Zona di Provenienza	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 cui segue affinamento in tonneau di rovere di Slavonia
Descrizione	Classico distillato dal temperamento caldo e solare, ammorbidito nei toni dal naturale invecchiamento in legno
Gradazione Alcolica	42% vol.
Abbinamenti	A fine pasto in genere con cioccolato fondente e/o sigari di media robustezza
Temperatura di Servizio	12 / 16 °C



50 cl

BIANCHI
— CANTINE DAL 1950 —

Grappa