

GRAPPA

MONOVITIGNO CHARDONNAY

La nostra grappa è ottenuta con la distillazione tradizionale del sistema discontinuo di selezionate vinacce fresche di sole uve Chardonnay. Dopo un breve affinamento, viene ridotta al giusto grado alcolico per ottenere un prodotto di robusto e notevole corpo ma nello stesso tempo armonioso e ricco di profumi che conservano ed esprimono tutta la quintessenza dell'uva e del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Cristallino

Al naso frutta a polpa bianca, moscato.

Al sapore morbida ed elegante, molto aromatica.

GRADI / ALC. VOL. 40% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 70, 100

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 6 x 70/100cl.

[ENG]: Our grappa is obtained by the discontinuous system traditional distillation of selected Chardonnay grapes. After a brief refinement, it is brought to the right alcoholic degree to obtain a full-bodied but harmonious product, rich with fragrances which conserve and express the grapes quintessence.



INGREDIENTI

Ingredienti: Grappa monovitigno chardonnay

Ingredients: Chardonnay Grappa

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com