



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

GRAPPA DI SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Il vitigno Sagrantino produce uve con bucce ricche di sostanze polifenoliche e con un patrimonio aromatico estremamente complesso; per questo la distillazione effettuata con le vinacce provenienti dalle sue uve, rende la Grappa di Sagrantino molto raffinata. Caratterizzata da un aroma sottile e persistente, tipico del vitigno di provenienza, all' esame visivo si presenta limpida e brillante. Al palato è molto morbida e piacevole, caratterizzata da un retrogusto che richiama la frutta secca e il cioccolato.

Vitigno: Sagrantino 100%

Alcool: 45%

Materia prima: Vinacce selezionate di uve Sagrantino

Distillazione: La lavorazione artigianale è abilmente seguita dai maestri distillatori di casa Bonollo

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Limpido e brillante

Aroma: Le note floreali della rosa e del geranio legano armoniosamente a quelle dolci del miele e dell'uva passa. Caldo il finale con note di cacao, caffè e frutta secca

Gusto: Pulito, morbido avvolgente. Lunga e profonda la persistenza

Abbinamenti: Ideale per concludere un menù.
Si abbina piacevolmente al cioccolato fondente

Note: Temperatura di servizio 16/18 °C

Formato L: 0,70

