



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE



GRAPPA DI RABOSO

Grappa

Tecnica di produzione: la grappa di Raboso viene ottenuta dalla lenta distillazione delle nostre vinacce di Raboso, non ancora esaurite.

Gradazione alcolica: 42% vol

Caratteristiche organolettiche: grappa tradizionale di uve Raboso, ne conserva le caratteristiche organolettiche. Decisa, ma dal gusto delicato.

Suggerimenti: ottimo a fine pasto e come digestivo.

Temperatura di servizio: 14°C