



Addio Cugghiana



Italia

FOCU

Grappa Barrique Biologica



Cod. GRA-BRQ-017

Dalla distillazione a bagnomaria di vinacce ottenute da uve di Teroldego e Amarone provenienti da agricoltura biologica, la grappa Barrique, viene affinata in botti di rovere francese. Il processo di produzione della grappa non prevede inoltre l'aggiunta di ingredienti alcuni, lasciando dunque inalterate le caratteristiche biologiche del prodotto. La Grappa FOCU è prodotta a Mezzocorona dalla Distilleria Bertagnolli con metodo biologico secondo il Regolamento CE 834/2007 e certificato dall'Organismo di controllo QCertificazioni autorizzato dal MiPPAAF, IT BIO 014.

Denominazione: Grappa Biologica
Tipologia: Barrique
Vinacce: Teroldego Biologico e Amarone Biologico
Area: Mezzocorona Trentino Italia

in cantina

Distillazione: Con Alambicco discontinuo a bagnomaria a vapore
Invecchiamento
Barrique: Circa 12 Mesi in barrique di rovere francesi
Grado alcolico: 40% vol.

in degustazione

Vista: Colore giallo ambrato
Olfatto: Aroma vanigliato, fragrante e persistente
Gusto: Sapore vellutato, morbido e armonico
Temperatura di
Servizio: Tra i 12°C e i 14°C, in estate anche a temperature inferiori

misure e peso della confezione

Misure: Altezza 27 cm; Diametro 9,5 cm
Peso: 1.600 g.
Capacità: 70 cl.
Note: Il prodotto viene consegnato in un prestigioso astuccio a tubo realizzato in cartotecnica riciclata 100% con chiusure in metallo colore ottone

