



GRAPPA DI CURTEFRANCA

Ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di Curtefranca utilizzando l'antico metodo artigianale in alambicchi in rame a vapore discontinuo.

Incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: sentore di oli biancospino su note di liquirizia dolce - muschio e semi di finocchio selvatico.

Gusto: buon equilibrio tra morbidezza e forza, lascia in bocca una ricca sensazione di liquirizia miele.

40% Vol. – cl. 70