



GRAPPA LOMBARDA

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

Incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: si sprigionano sentori di vinaccia e una singolare inflessione di erba officinale e frutta secca.

Gusto: ardente e morbido allo stesso tempo, tende leggermente al dolce.

40% Vol. – cl. 70