



FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

GRAPPA FORNACELLE

GRAPPA

Distillato: Grappa Fornacelle

Classificazione: Grappa bianca

Materia prima: Vinaccia di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Metodo di distillazione: discontinuo a bagnomaria.

Gradazione alcolica: Alc. 42% Vol.

Analisi organolettica:

Colore: Trasparente, limpida, brillante.

Profumo: Netto, vivace offre un alternarsi di sensazioni fruttate ed erbacee.

Sapore: di carattere, ben strutturata, dal finale lungo.

Az. Agr. FORNACELLE di Billi Stefano

Loc. Fornacelle 232/a- 57022- Castagneto Carducci (LI)

Tel. +39 0565 775575 – fax +39 0565 775877

info@fornacelle.it - www.fornacelle.it