



FINOCCHI

VITICOLTORI

GRAPPA

da Monovitigno di Verdicchio



VINACCE UTILIZZATE: Freschissime vinacce di uva Verdicchio selezionata.

METODO DI DISTILLAZIONE: Bagnomaria discontinuo a vapore.

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale a cassette in maturità.

GRADO ALCOLICO: 40% vol.

ABBINAMENTI: Piccola pasticceria, caffè e cioccolato, naturalmente fondente.

Temperatura di Servizio: 14-16 °C.

DEGUSTAZIONI:

Colore: Cristallino e brillante.

Naso: Profumo intenso, molto fine, con note fruttate e di fiori bianchi, sentori di mandorla e liquirizia, tipici del vitigno.

Bocca: Morbida e persistente, esprime le sue sensazioni retrolfattive con freschezza ed eleganza.