

Grappa Friulana

**ROHMATERIAL:**

Frische, weiche, reine und ausgesuchte Trester von mehreren Rebsorten

ANBAUGEBIET:

Friuli Grave

MADE IN ITALY**DESTILLATION:**

Nach dem Pressvorgang wird der Trester in traditionelle dampfbetriebene Destillierkessel mit diskontinuierlichem Arbeitszyklus gefüllt. Die ursprünglichen Aromen gehen bei diesem Prozess nicht verloren.

ALKOHOLGEHALT BEIM ENTLEEREN DES KESSELS:

72%

VEREDELUNG:

Mindestens 6 Monate in Edelstahlbehältern

ALKOHOLGEHALT BEIM ABFÜLLEN:

40%

AUSSEHEN:

Kristallrein

AROMA:

Intensiv und komplex

GESCHMACK:

Entschieden aber umschmeichelnd

IDEALE SERVIERTEMPERATUR:

12°C

INHALT:

Flasche 0,70 lt.

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.

Via Madonna, 27

33032 Bertiole (Ud)

Tel. 0432/917434

Fax 0432/917768

info@cabert.it – www.cabert.it