



Grappa Riserva Toscana 0,5l

Distillato medio-forte che grazie all'invecchiamento in barrique nell'arco di almeno due anni affina e armonizza il suo gusto con note amarevoli.

Ogni buon pasto italiano non può terminare senza un bicchiere di grappa. Questo straordinario distillato è immancabile nelle case degli amanti del buon bere!

Piacevole e armonica, sentori di vaniglia, albicocca e vinaccia fresca. Distillato medio-forte con finale amarevole.

Origine	Italia
Regione	Maremma Toscana
Luogo di produzione	Firenze
Cantina	
Organismo di controllo	IT-BIO-009
Qualità	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Agricoltura italiana, logo BIO CE
Varietà	Taglio di diverse varietà d'uva prodotte da LaSelva, in prevalenza Sangiovese.
Alcool [vol. %]	40
Zuccheri residui [g]	
Acidità [g/l]	
pH	
Vegan	✓
Temperatura di consumo	16°C - 18°C
Conservazione	temperatura ambiente
Invecchiamento	In barriques piccole per la durata di almeno due anni
Quantità di produzione (bottiglie)	

Onoreficenze

EAN dell'unità



8018759001409