

Grappa

SFORZATO SCHENATTI



CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	GRAPPE
PROVENIENZA:	Lombardia
GRADI ALCOLICI:	43 %



Grappa ottenuta con il tradizionale metodo discontinuo a bagnomaria, è ricavata dalla distillazione delle vinacce fresche dei nobili vini di Valtellina. Presenta un bouquet di profumi notevole, con sentori di frutta secca, noci, nocciole, pinoli, ma si arricchisce anche di profumi come il miele, la vaniglia, la noce moscata, il tabacco. Al palato si percepisce il tronchetto di liquirizia cui fa seguito una serie notevole di spezie donategli dalla botte, lasciando un palato piacevole.

