

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885



## GRAPPA BIANCA CLASSICA OTTENUTA DA PURE VINACCE DELLA NOSTRA ZONA.

Ha profumo secco e delicato e sapore gradevolmente pulito.

### LA MATERIA PRIMA

Pure vinacce miste piemontesi.

### DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Distillazione discontinua in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna.



Distillata secondo classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.



Riposo in acciaio.

### NOTE DEGUSTATIVE

Distillato secco, pulito ideale per lo shottino al bancone bar o per miscelazione.



Incolore e trasparente.



Bouquet di profumi, delicata.



Secca, pulita e schietta.



## GRAPPA BIANCA

LA BRANDA

% -



70 - 100 - 150 cl

