

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

LE GRAPPE: GLI OMETTI

**GRAPPA BIANCA OTTENUTA DALLA
DISTILLAZIONE DI SELEZIONATE
VINACCE DI UVE NEBBIOLO
DELLE LANGHE.**

Imbottigliata giovane conquista per la purezza dei profumi e degli aromi e il sorso nitido, fresco ed elegante.

LA MATERIA PRIMA

Vinacce di uve Nebbiolo delle Langhe.

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.



Affinamento in acciaio e bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Grappa dal profumo molto fine e di buona complessità. Sapore classico e pulito.



Incolore.



Secco e molto intenso.



Sapore secco, e schietto.



GRAPPA DI NEBBIOLO DI PURA VINACCIA

% 43°

50 - 70 cl

