



BOCCHINO

GRAPPA DI CHARDONNAY



MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata da uve di Chardonnay diraspata prima della distillazione.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

AFFINAMENTO: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi.

DEGUSTAZIONE: colore limpido e cristallino. Fresca ed elegante nel profumo. Il sapore, secco e coinvolgente, è caratterizzato da aromi fruttati e mela verde.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.

VITIGNI IN PUREZZA