

GRAPPA di Inzolia



Grappa di Inzolia in purezza

Profumo

Si riconoscono leggeri sentori di banana e mela verde.

Gusto

Si presenta leggera e delicata, con un buon equilibrio alcolico.

Retrogusto

In bocca parte con note di frutta secca per finire con una nota leggermente amara.

La temperatura ideale di degustazione è intorno ai 16 - 18° C.

Le vinacce, ottenute da uve Inzolia, sono state selezionate, controllate e garantite da un sistema di rintracciabilità di prodotto e sono state conferite dalla seguente azienda:
Duca di Salaparuta Spa, Casteldaccia (PA).

Grappa Inzolia in its purity

Aroma

Faint hints of banana and green apple.

Palate

Restrained and delicate, with good alcohol balance.

Finish

Nutty overtones on the palate and bitterish on the finish.

Ideal tasting temperature is about 16 - 18° C.

The pomace obtained from Inzolia grapes is selected, controlled and guaranteed by a product traceability system, and was supplied by the following winery: Duca di Salaparuta Spa, Casteldaccia (PA).