

Grappa di Dolcetto

Le caratteristiche organolettiche sono legate alla impronte varietali dei vitigni da cui deriva. Le nostre grappe, rigorosamente “monovitigno”, sono ottenute da una accurata distillazione delle vinacce fresche, leggermente pressate, in speciali alambicchi a vapore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Colore: Colore chiaro con la brillantezza del cristallo.

Profumo: Profumo intenso, etereo e caratteristico.

Gusto: Sapore secco, caldo, morbido ed avvolgente. Lunga ed elegante la persistenza aromatica.



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it