

# GRAPPA FARNITO DISTILLATO D'UVA

## Vinification et vieillissement

Les peaux sont macérées avec le moût, à basse température. La méthode de distillation discontinue est ici utilisée. Le processus de distillation a lieu dans un laboratoire de distillerie artisanal contigu au vignoble. Un long affinement en cuves inox favorise ensuite le mariage des saveurs.

## Caractéristiques

Robe transparente comme du cristal. Des arômes frais, floraux et légèrement fruités. La bouche est douce et élégante, elle laisse une finale persistante avec des nuances de miel et de pétales de roses.

## Accords mets et vins

Accompagnera les charcuteries comme les desserts aux amandes. C'est également le parfait complément des fins de repas.



## Producteur

Carpineto

## Catégorie

Spiritueux

## Cépages

100 % Sauvignon blanc

## Pays / région

Italie, Toscane

## Format

500 ml

## Degré d'alcool

40,0 %

## Température de service

10°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec