



GRAPPA DI SAGRANTINO DI MONTEFALCO ARNALDO CAPRAI

DENOMINAZIONE:

PROVENIENZA: Montefalco

COLORE: Limpido e brillante

GRADAZIONE ALCOLICA: 45%vol

VITIGNI PRINCIPALI: 100% Sagrantino

VINIFICAZIONE: la lavorazione artigianale è abilmente eseguita dai mastri distillatori di casa Bonollo

PROFUMO: Le note floreali della rosa e del geranio legano armoniosamente a quelle dolci del miele e dell'uva passa. Caldo il finale con note di cacao, caffè e frutta secca

SAPORE: Pulito, morbido avvolgente. Lunga e profonda la persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale per concludere un menù. Si abbina piacevolmente al cioccolato fondente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C