



GRAPPA DI PINOT NERO



Nella Storica Cantina che dall'alto del Colle di Montù Beccaria domina la Valle Versa è stata realizzata una moderna Grapperia dotata delle tecnologie più avanzate.

CATEGORIA: Grappa giovane.

PROVENIENZA: Vinacce di Pinot Nero 100%.

DISTILLAZIONE: Le vinacce di Pinot Nero vengono distillate nel corso della vendemmia subito dopo la pigiatura delle uve così da conservare tutta la loro fragranza. La distillazione avviene in discontinuo a bagnomaria in alambicchi di rame come tutte le grappe de "Il Montù".

AFFINAMENTO: In contenitori di acciaio inox

GRADAZIONE: 40° C

BOTTIGLIA: 70 Cl.

SCHEDA TECNICO-ORGANOLETTICA: Si presenta limpida e brillante, con profumo netto, intenso e fine. Al palato è una grappa esaltante, dal sapore deciso ma armoniosa, con un retrogusto persistente.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com