



GRAPPA DI PINOT NERO

Grappa da monovitigno ottenuta dalla distillazione delle vinacce fresche e fragranti di pinot nero. Si presenta limpida e brillante, con profumo netto, intenso e fine. Al palato è una grappa esaltante: dal sapore deciso ma armoniosa con retrogusto persistente. Viene distillata in discontinuo in alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria come tutte le grappe de "Il Montù".

Categoria: grappa giovane di monovitigno.

Grazazione: 40% Vol.

Capacità bottiglia: 700 ml.

Materia prima: vinacce fermentate di Pinot Nero.



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

Via Marconi, 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italia • Tel. (+39) 0385 262252
www.ilmontu.com • ilmontu@ilmontu.com