



GRAPPA DI BUTTAFUOCO

Dalle vinacce di barbera, croatina, uva rara proveniente dalla limitatissima zona di produzione del buttafuoco, nasce questa grappa distillata in discontinuo in alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria, come tutte le grappe de "Il Montù". Si presenta cristallina, limpida, dal gusto ardente, forte e coinvolgente per lasciare poi il posto a sensazioni retroolfattive persistenti, intense e fini che emozionano chi l'assaggia.

Categoria: grappa giovane.

Gradazione alcolica: 45% Vol.

Capacità bottiglia: 700 ml.

Materia prima: vinacce fermentate di uve Croatina, Barbera e Uva rara.



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

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