



## GRAPPA DI CHARDONNAY

---

Grappa da monovitigno che nasce dalla distillazione in discontinuo in alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria di vinacce chardonnay. Questa è una grappa brillante con riflessi lunari. Il profumo è etereo, molto espanso, tipico dell'uva di origine. Al palato è morbida, calda, varia, giustamente tagliente, con sensazioni retro gustative persistenti e dolci.

**Categoria:** grappa giovane.

**Gradazione alcolica:** 40% Vol.

**Capacità bottiglia:** 700 ml.

**Materia prima:** vinacce vergini di uve Chardonnay.



---

**Cantina Storica il Montù Beccaria srl**

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