

Colleluce

azienda agricola

GRAPPA

La Grappa Colleluce è un distillato unico, derivante dalle vinacce di passito di vernaccia nera. Per veri intenditori, morbida nonostante la gradazione alcolica, non brucia la gola ma delizia il palato con sensazioni uniche.

È ottima a fine pasto come digestivo, consigliabile servirla ad una temperatura dai 14 ai 16 ° C.

Distillato di vinaccia di vernaccia nera passita

Uve: vinacce di vernaccia nera passita

Vigneti: Loc. Sogliano – Colleluce

Distillatore: Vittorio Capovilla – Rosà (VI)

Processo: Le vinacce di passito vengono trasportate alla distilleria per essere sottoposte ad un'accurata e lenta distillazione artigianale con taglio manuale di testa, cuore e coda, in modo da esaltarne gli aromi ed i profumi d'origine.



14-16°C



0,5 l



45%vol

