



VIGNETO PUSTERLA

SCHEMA DATI TECNICI

Miele d'Inverno

A base di grappa Miele d'Inverno, un liquore a cui il miele prodotto dalle api ospitate nel vigneto conferisce ulteriore morbidezza e sentori che ne dichiarano felicemente l'utilizzo. Data la sua peculiarità è da preferirsi solo come singolare dopo pasto, il berlo alla stessa temperatura suggerita per la grappa quando abbinata, consente di apprezzarne appieno tutta la sua carica aromatica.

DATI TECNICI

Grappa bianca di unico vitigno

Varietà delle vinacce : Invernenga 100%

Metodo di distillazione : discontinuo a vapore

Tipo di distillatore : caldaietta di rame

Temperatura di distillazione : 85°-90°

Grado alcolico : 40%