

Grappa di Chardonnay



Come nasce

Grappa ottenuta da vinacce del vitigno chardonnay, provenienti dai vigneti dell'azienda.

Il grappolo d'uva viene diraspato dopodichè si conferisce la vinaccia fresca in distilleria. Qui ha inizio la fermentazione accelerata che consente di ottenere il massimo dei profumi e degli aromi.

VIGNETO

Chardonnay

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso

