



GRAPPA “CHIARO DI LUNA”



Questa grappa è ottenuta dalla distillazione “a fuoco diretto” di vinacce di uve di propria produzione.

Colore: limpidissimo cristallino

Profumo: floreale e fragrante

Sapore: asciutto e fruttato, morbido, con retrogusto aromatico intenso

Servire: servire fresca a 8-10°C

Grado alcolico: 40% vol

Consumo: la grappa è stata selezionata dall’Az. Ag. Pigno di Martari Fratelli, rende più allegri i momenti conviviali e risalta l’amicizia.