

# GRAPPA

## GRAPPA DELLA FORNACE GIOVANE

formato 50 cl.

alc. 40% vol

La "Grappa delle Fornace" è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di Nebbiolo e Cabernet.

La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso, gradevolmente secca al palato, dal sapore deciso.

Da gustare a temperatura ambiente si può usare anche per correggere il caffè



## GRAPPA DELLA FORNACE RISERVA

formato 50 cl.

alc. 43% vol

La "Grappa delle Fornace - Riserva" è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di Nebbiolo. La grappa ottenuta invecchia due anni in botti di rovere, acquisendo un colore leggermente ambrato, un aroma ampio, armonioso e una notevole morbidezza al palato. Da gustare a temperatura ambiente per apprezzare la sua finezza



## **GRAPPA DI BONARDA**

formato 50 cl.

alc. 40% vol

La Grappa di Bonarda è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di Croatina, dette tradizionalmente Bonarda nelle zone dell'Oltrepò pavese e del Piacentino.

La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e gradevole.

