



Denominazione: **Grappa di vinaccia Sassella**

Uva: Nebbiolo

Caratteristiche e curiosità: Ottenuto esclusivamente dalla distillazione di vinacce di uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Affinamento: Ottenuta dalla distillazione in discontinuo con colonna in rame delle vinacce ottenute dalla vinificazione delle uve Nebbiolo del nostro vino Sassella. Vinacce distillate fresche entro le 12 ore dalla torchiatura. La distillazione in discontinuo è il metodo che garantisce la migliore qualità ed esalta appieno le caratteristiche di tipicità del vitigno.

Caratteristiche organolettiche: Colore trasparente. Profumo pulito e delicato. Sapore sapido e morbido.

Contenuto alcolico: 40% vol.

Formato e annata: 0,500

