

GRAPPA TRENTINA BIO 50°

La Grappa 50° è il risultato di un'arte distillatoria lunga 4 generazioni. Nasce nei nostri alambicchi in rame da una selezione di freschissime vinacce biologiche trentine.

E' una grappa morbida, la cui elevata gradazione ne esalta l'intensità e la franchezza.

Per palati esperti, regala piacevoli emozioni che ricordano le fresche Dolomiti che ci circondano.

Gradi:	50% vol.
Formati:	0,20 l - 0,70 l
Pezzi per cartone:	12 bott. 0,20 l 6 bott. 0,70 l

GRAPPA TRENTINA BIO 50°

Grappa 50° is the result of a distilling art spanning 4 generations. It is born in our copper stills of a selection of extra-fresh organic marc from Trentino.

It is a soft grappa, in which the high alcohol content exalts intensity and sharpness.

For expert palates, it provides pleasant emotions reminiscent of the fresh Dolomites that surround us.

Alcohol content	50% vol.
Formats:	0,20 l - 0,70 l
Bottles per carton:	12 0.20 L bottles 6 0.70 L bottles

GRAPPA TRENTINA BIO 50°

Die Grappa 50° ist das Ergebnis einer Destillationskunst, die schon seit 4 Generationen fortgesetzt wird.

Sie entsteht in unseren kupfernen Brennkolben und wird aus einer ganz frischen Auswahl Bio Trester aus dem Trentino erzeugt.

Der hohe Alkoholgehalt dieser weichen Grappa betont ihre Intensität und Frische.

Für anspruchsvolle Gaumen, schenkt sie angenehme Gefühle, die an die frischen Dolomiten unserer Umgebung erinnern.

Alkoholgehalt:	50% vol.
Flaschengrößen	0,20 l - 0,70 l
Stk. pro Karton:	12 Flaschen 0,20 l 6 Flaschen 0,70 l

PISONI
dal 1852

Via San Siro, 7/a - Pergolese | 38076 Madruzzo (Trento) | Italia
T +39 0461 56 41 06 | pisoni.it

