

**FAMIGLIA OLIVINI®**  
**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **GRAPPA NOTTE A SAN MARTINO**

GRAPPA DI NOTTE A SAN MARTINO

Distillation artisanale à la vapeur en petites bouilloires. Le goût tend à la douceur et au raffinement.

Obtenue à partir de marcs de raisins passerillés, elle offre un aspect limpide et cristallin. Au nez, on retrouve les sensations de raisins passerillés, de fruits mûrs et d'agrumes. En bouche, elle est douce, ronde, moelleuse et persistante, avec des notes de fruits secs. La sensation de chaleur qu'elle laisse est agréable.

### **AFFINAGE**

En acier inoxydable

### **ANALYSE CHIMIQUE**

Degré d'alcool 45%.

### **MÉTHODE DE DISTILLATION**

Discontinue

### **ANALYSE SENSORIELLE**

rovenant des marcs de raisins passerillés, sa robe est limpide et cristalline. En bouche, elle est douce, ronde, moelleuse et persistante, avec des notes de fruits secs. La sensation de chaleur qu'elle laisse est agréable.

### **TYPE DE DISTILLATEUR**

Petites bouilloires

### **TEMPÉRATURE DE DISTILLATION**

110° en vapeur d'eau.

PRODUIT EN ITALIE

