



Azienda Agricola
F.LLI DURANDO

Grappa di Grignolino *Balurda*



Categoria: grappa novella

Vitigno: Grignolino

Zona di produzione: Piemonte

Sistema di distillazione: impianto tradizionale in corrente a vapore

invecchiamento: 6/8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Note olfattive: frutti rossi, in particolare mora e lampone

Sensazioni gustative: avvolgente e vigorosa

Grado alcolico: 42%

Temperatura di servizio: 15-18 gradi

Abbinamenti: cioccolato fondente 60-70%, formaggio particolarmente stagionato o grasso

Produttore: Distilleria Beccaris Elio



/fratellidurando
@fratellidurando

Azienda Agricola F.lli Durando di Durando Alessandro, Francesco e Luca S.S.
via Degiani, 33 14037 Portacomaro (AT) - P.IVA 00225170059
Tel. e fax: 0141.202103 - email: info@fratellidurando.it
www.fratellidurando.it - bottega.fratellidurando.it