

## GRAPPA di Inzolia



### Grappa di Inzolia in purezza

#### Profumo

Si riconoscono leggeri sentori di banana e mela verde.

#### Gusto

Si presenta leggera e delicata, con un buon equilibrio alcolico.

#### Retrogusto

In bocca parte con note di frutta secca per finire con una nota leggermente amara.

La temperatura ideale di degustazione è intorno ai 16 - 18° C.

Le vinacce, ottenute da uve Inzolia, sono state selezionate, controllate e garantite da un sistema di rintracciabilità di prodotto e sono state conferite dalla seguente azienda:  
Duca di Salaparuta Spa, Casteldaccia (PA).

### Grappa Inzolia in its purity

#### Aroma

Faint hints of banana and green apple.

#### Palate

Restrained and delicate, with good alcohol balance.

#### Finish

Nutty overtones on the palate and bitterish on the finish.

Ideal tasting temperature is about 16 - 18° C.

The pomace obtained from Inzolia grapes is selected, controlled and guaranteed by a product traceability system, and was supplied by the following winery: Duca di Salaparuta Spa, Casteldaccia (PA).