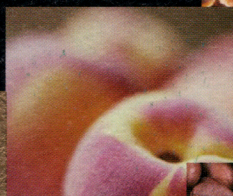


GRAPPA di Grillo



Grappa di Grillo in purezza

Profumo

Si apre al naso alle note dolci della pesca e caramella mou, per lasciare spazio alla foglia di tè.

Gusto

Si presenta leggera e delicata, leggermente secca.

Retrogusto

In bocca parte con note di frutta secca (mandorla e noce) per finire con sentori di caffè tostato.

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

Le vinacce, ottenute da uve Grillo, sono state selezionate, controllate e garantite da un sistema di rintracciabilità di prodotto, e sono state conferite dalle seguenti aziende: Cantine Foraci Srl, Mazara del Vallo (TP); Carlo Pellegrino & C. Spa, Marsala (TP); Case Vinicole di Sicilia Spa, Casteldaccia (PA); C.S. Petrosino Soc. Coop. R.l., Petrosino (TP); Fondo Antico Srl, Rilievo (TP); John Hopps & Sons Srl, Marsala (TP); Marco De Bartoli & C. Srl, Marsala (TP); Silene Srl, Sambuca di Sicilia (AG).

Grappa Grillo in its purity

Aroma

Initial nose impression begins with the sweet hint of peach and soft toffee, fading out into tealeaf.

Palate

Light, delicate, slightly dry.

Finish

Initial mouth impression is one of nuts (almond and walnut) and ends with hints of toasted coffee.

Ideal tasting temperature is about 16 - 18° C.

The pomace obtained from Grillo grapes is selected, controlled and guaranteed by a product traceability system, and was supplied by the following wineries: Cantine Foraci Srl, Mazara del Vallo (TP); Carlo Pellegrino & C. Spa, Marsala (TP); Case Vinicole di Sicilia Spa, Casteldaccia (PA); C.S. Petrosino Soc. Coop. R.l., Petrosino (TP); Fondo Antico Srl, Rilievo (TP); John Hopps & Sons Srl, Marsala (TP); Marco De Bartoli & C. Srl, Marsala (TP); Silene Srl, Sambuca di Sicilia (AG).