



## GRAPPA ARTE MARSALA

<b>Zona di Provenienza</b>	Sicilia Occidentale
<b>Metodo Produttivo</b>	La conservazione della vinaccia avviene mediante esclusiva tecnologia il cui fine è di preservare la ricchezza di aromi fino al momento della distillazione
<b>Tecnologia</b>	Alambicchi in continuo con particolare attenzione alla separazione del "cuore" del distillato dalle impurità cui segue affinamento in botti ex Vino MARSALA
<b>Descrizione</b>	Classico distillato dal temperamento caldo e solare, ammorbidito nei toni dal naturale invecchiamento in legno.
<b>Gradazione Alcolica</b>	42% vol.
<b>Abbinamenti</b>	A fine pasto in genere con cioccolato fondente e/o sigari di media robustezza
<b>Temperatura di Servizio</b>	12 / 16 °C



50 cl

**BIANCHI**  
— CANTINE DAL 1950 —

Grappa