



cod. 010

GRAPPA DEI CASTELLI ROMANI



Provenienza: zone collinari esposte a sud-ovest di Roma comprese fra i 250 ed i 350 metri sul livello del mare

Vinacce: distillato di vinaccia delle uve Castelli Romani

Gradazione Alcolica: 40% vol.

Colore: trasparente, tipico delle grappe bianche

Profumo: delicato, ricorda i frutti maturi coltivati nell'area romana

Sapore: secco e pulito, dal gusto morbido

Temperatura di servizio: 8/12° C

Abbinamento gastronomico: consigliata a fine pasto, impreziosita con l'assaggio di un fine cioccolato fondente

Bicchieri consigliato: stone fruit

Production area: hilly areas of Rome, with south-west exposure, situated between 250 and 350 metres above sea level

Pomace: distillate made from the marc of Castelli Romani grapes

Alcohol content: 40% Vol.

Colour: crystal clear, typical of white grappa

Aroma: delicate, reminiscent of the ripe fruits grown in the Roman area

Taste: dry and clean, with a smooth flavour

Serving temperature: 8/12°C.

Serving suggestions: recommended at the end of a meal, delicious with a little dark chocolate

Suggested serving glass: stone fruit

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 74 x 310 h) ml 700	 PEDANA PLATFORM
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units	(mm 1000 x 1200 x 1500 h)
	composizione pedana 25 cartoni x 4 strati = 100
 172 x 243 x 319	composed of 25 boxes x 4 layers = 100
 7,500 kg	

gottodoro.it