

GRAPPA INVECCHIATA



Le caratteristiche di un'ottima grappa dipendono dal vitigno, dal grado di maturazione delle uve alla vendemmia, dalle tecnologie di ammostamento e dalle modalità di distillazione. La grappa COIMA è ottenuta dalla distillazione di purissime vinacce di uve Sangiovese distillate in purezza.

Ardente, morbida ed elegante, nasce dalla distillazione di pure vinacce di uve Sangiovese selezionate ed invecchiate nel legno di Rovere.

The characteristics of a good grappa depend on the grape variety , degree of ripeness of the grapes at harvest , by mashing technologies and distillation methods . The COIMA grappa is distilled from pomace distilled pure Sangiovese grapes.

Burning, soft and elegant, the Aged Grappa born from the distillation of pure dregs of Sangiovese grapes selected and aged in oak wood.

UTILIZZO E ABBINAMENTI: Da degustare liscio a fine pasto

PARAMETRI SENSORIALI

ASPETTO: Brillante

COLORE: Giallo tenue

SAPORE: Secco, morbido, sapido, caratteristico delle materie prime di provenienza

GRADO ALCOLICO: 43% vol

C COIMA



Integratori alimentari a base di piante e derivati
LE BEVANDE DEL BENESSERE
ESSENTIA NATURALIS
MANIFATTURA LIQUORI