



BIANCAVIGNA

Grappa di Prosecco

Une Grappa née d'une distillation soignée au bain-marie avec un alambic discontinu du marc frais et sélectionné de raisins Glera provenant des vignobles de l'entreprise. Elle se distingue par la charge aromatique typique du cépage originel et une agréable souplesse en bouche.



0,50
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

