



BIANCAVIGNA

Grappa di Prosecco

Grappa, der durch eine sorgfältige Destillation im Wasserbad mit dem Destillierapparat für den diskontinuierlichen Betrieb aus den frischen, ausgewählten Trestern der Glera-Trauben aus den Weinbergen des Betriebs entsteht. Er zeichnet sich durch die für die verwendeten Trauben typischen Aromen und eine angenehme Weichheit am Gaumen aus.



0,50
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



BIANCAVIGNA S.S. Agricola Via Montenero 8 - 31015 - Conegliano (TV) - Italien

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it www.biancavigna.it  