



LE GRAPPE

Distillate wines / Distillati

Le Grappe di monovitigno di lambrusco o malvasia realizzate con il tradizionale alambicco per la distillazione in “discontinuo”.

Concorrono le selezionate vinacce di particolari, preziosi e selezionati vitigni.

Il gusto raffinato e particolare le fa apprezzare dagli appassionati, degustate sia a temperatura fresca che fredda.

The Grappas of single Lambrusco or Malvasia grape variety made in the traditional alembic for “discontinuous” batch distillation. The selected dregs of special and valuable varieties are used.

Appreciated by connoisseurs for their refined and distinguishing flavour, tasted either cool or cold.



GRAPPA MARCELLO GUSTO ROBUSTO/ROUND FLAVOUR



GRAPPA FORTE RIGONI GUSTO MORBIDO/SOFT FLAVOUR



SAPIENZA È CONCENTRARSI SULL'EQUILIBRIO
TRA FORMA E SOSTANZA

Knowledge is focusing on the balance between form and substance

 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME 40% vol

 CARTONAGGIO/CASES cartoni da 6 bottiglie (0,35 l per bottiglia)

 PALETTIZZAZIONE/PALLETS 24 cartoni per strato x 5 strati (0,35 l)

40% vol

cases of 6 bottles (0,35 l per bottle)

24 24 cases per layer x 5 layers (0,35 l)