

SPIRITO

grappafriulana

Grappa Friulana

Prodotta con le nostre migliori
vinacce fresche di uve bianche d.o.c.

Provenienza delle uve

Colli Orientali del Friuli.

Terre - ricche di marne ed arenarie - capaci
d'infondere alla vite spirito e corpo
d'inconfondibile finezza. Complessità strutturale.

Distillazione

Nel rispetto delle antiche tradizioni distillatrici mediante
impianto discontinuo in originali alambicchi di rame.

La distillazione avviene molto lentamente
per consentire una giusta evaporazione e
conseguente condensazione mantenendo intatte le
preziose caratteristiche organolettiche
delle nostre vinacce.

Caratteristiche sensoriali

Sensazione visiva: colore bianco cristallino

Sensazione olfattiva:

Gradevole, intensa di grande tipicità e finezza.

Sensazione gustativa:

morbida, armonica come caratteristico
dell'antica grappa friulana.

Sofisticata ed elegante, sapore forte, pieno e secco.

Degustare in

Ottima a fine pranzo, quale digestivo ed in qualsiasi
momento della giornata quale "piacere".

Per gustare appieno le caratteristiche del
prodotto versare in bicchieri adatti
possibilmente a "tulipano".

Servire a 16 -18°C circa

Bottiglie prodotte

Bottiglie di vetro bianco da 700 ml 48%vol



**VALENTINO
BUTUSSI**

Corno di Rosazzo

Valentino Butussi S.S.A.
Via Prà di Corte, 1
33040 CORNO DI ROSAZZO (Udine) - ITALY
tel. +39-0432.759194
fax. +39-0432.753112
e-mail: butussi@butussi.it
www.butussi.it