



Grappa dei Bonato

Vinificazione: grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce miste. Si usano piccoli alambicchi di rame a bagno-maria e a vapore, attrezzature lente e onerose, che permettono di produrre una grappa assai gentile che conserva spiccate caratteristiche .

Grado: 44 % vol.

Descrizione: tipica grappa veneta, ottima grappa da correzione del caffè, usata anche per la preparazione del caffè all'alpina.

Abbinamenti: come ogni grappa giovane va servita fresca a 8-10 °C in bicchieri a tulipano di piccole dimensioni.

Formato: bottiglie da L. 0,70.

