



AZIENDA AGRICOLA
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

GRAPPA DI DOLCETTO

Morbida grappa ottenuta da vinacce del vitigno Dolcetto sito nelle zone delle tre prestigiose D.O.C : Dolcetto d'alba, Dolcetto di Diano d'Alba e Dolcetto di Dogliani.

La vinaccia, che arriva fresca in distilleria viene avviata nello stesso giorno alla distillazione per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi. Segue l'affinamento in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: Delicatamente fruttato e persistente, di grande finezza con la fragranza tipica della vinaccia fresca. Nette note varietali.

SAPORE: Corpo rotondo, molto morbido, di grande eleganza e armonia. Retrogusto leggermente amabile

Gradazione alcolica: 42% vol.

Vitigno di origine: DOLCETTO

Regione di origine della materia prima: Piemonte

Temperatura di servizio: 15/18° C

Bicchieri consigliato: calice anag.

