



## Grappa di Maradea Bianca

Tenuta Iuzzolini

<b>Type</b>	Grappa
<b>Origine</b>	Limoncello, Calabria
<b>Producteur</b>	Tenuta Iuzzolini Cirò
<b>Expansion</b>	6 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	70 cl
<b>Température de service</b>	16°C
<b>Teneur en alcool</b>	40 %
<b>Cépages</b>	Gaglioppo 100 %
<b>Numéro d'article</b>	70002700

### Commentaires

Produit à partir de marc frais de Magliocco, distillé au bain-marie avec la traditionnelle chaudière à vapeur en cuivre.

### Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

### Notes de dégustation

Au nez des notes florales rappelant le sureau, des accents parfumés de fruits blancs avec des nuances d'herbes aromatiques. En bouche douce et harmonieuse, avec des arômes rétronasaux qui rappellent les caractéristiques élégantes des raisins à partir desquels cette grappa est élaborée.