



Fattoria Uccelliera



Rara delicatezza di sapore e raffinata eleganza si possono distinguere nell'acquavite Uccelliera ottenuta dalle vinacce di un vitigno San Giovese, cioè uve del Chianti; tale grappa bianca e' prodotta per distillazione in calderini a vapore. Viene prodotta e imbottigliata a Torrita di Siena da :

"Distilleria Bonollo"

COLORE: limpido, trasparente, incolore

PROFUMO: delicato, fine, con piacevole riconoscimento di fiori di campo

GUSTO : secco, gentile, non violenta e generosa, evolve grande fragranza.

ALCOOL: > 42%

VINACCIA : chianti

LONGEVITA' : oltre 10 anni

EQUANTITA' PRODOTTA: 2.000 bottiglie 0,500 L.

TEMPERATURADI SERVIZIO: servire a 18-20C