



## Fattoria Uccelliera



Un anno di invecchiamento in barriques di rovere conferiscono a questa grappa una coloratura dorata, un bouquet di leggera ed armoniosa eleganza, una finissima persistenza, una grande delicatezza ed un leggero profumo di rovere. Anche questa Grappa e' prodotta e imbottigliata a Torrita di Siena da "Distillerie Bonollo"

COLORE: ambrato  
PROFUMO: legno di rovere, noce moscata e vaniglia  
GUSTO: morbido, vellutato, caldo e avvolgente.  
ALCOOL: > 42 %  
VINACCIA: chianti  
LONGEVITA': oltre 10 anni  
ELEVAZIONE: un anno in botte di rovere  
EQUANTITA' PRODOTTA: 4.000 bottiglie 0,500 L.

\*\*\*\*\*

TEMPERATURADI SERVIZIO: servire a 18-20C