



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

GRAPPA DI CHARDONNAY 40°

TRAUBEN

Chardonnay-Trester

ANBAUGEBIET

Lison Pramaggiore

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Diese Tresterbranntweine werden aus frischem Trester der Traubensorten Chardonnay unseres Betriebs erhalten und werden nach biologischen Methoden angebaut. Der durch weiche Pressung vom Most getrennte Trester wird unmittelbar zur Destillation geschickt das Werk der Brennmeister und die Verwendung wertvoller Kupfer-Destillierblasen im diskontinuierlichen Dampfverfahren ermöglichen die Erzielung eines jungen Grappas mit kristallklarer Farbe, feinem, intensivem und anhaltendem Bukett mit geschmeidigem und harmonischem Geschmack.

VERFÜGBARE GRÖßEN

Flasche: 500 ml in einzeln verpackt

Karton: 6 Einzelverpackungen



**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745