



Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

SCHEDA TECNICA PRODOTTO GRAPPA GENTILE

PRODOTTO

<i>TIPOLOGIA</i>	<i>GRAPPA AFFINATA - AROMATICA</i>
<i>LEGISLAZIONE</i>	<i>REG.UE 787/2019 – DM 28/1/2016 – DPR 297/97</i>
<i>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</i>	<i>GRAPPA GENTILE</i>
<i>CODICE PRODOTTO</i>	<i>01.GRAM.GF.070.40</i>
<i>COD. EAN</i>	<i>8005702000367</i>
<i>CONTENUTO</i>	<i>70 CL.</i>
<i>GRADO ALCOLICO</i>	<i>40%VOL</i>
<i>INVECCHIAMENTO</i>	<i>AFFINAMENTO 6 MESI IN LEGNO</i>
<i>VINACCE/VITIGNO</i>	<i>MOSCATO – PROVENIENZA PIEMONTE E LOMBARDIA</i>

METODOLOGIA DI PRODUZIONE

Distillazione in discontinuo delle vinacce con caldaiette a passaggio di vapore, stagionamento in legno per ca. 6 mesi, diluizione fino a 40%Vol alc., refrigerazione fino ad una temperatura di ca. -15 gradi cent., filtrazione a freddo, 2a filtrazione a temperatura ambiente prima dell'imbottigliamento.

CONFEZIONAMENTO

UNITA'

- *BOTTIGLIA* *VETRO BIANCO CILINDRICA H. 32 CM X 7,5 CM DIAM*
- *PESO LORDO* *1225 GR*

IMBALLO

- *CARTONE* *BOTTIGLIE N. 6 PER CARTONE*
- *DIMENSIONE CARTONE* *H CM 35 X LARGH CM 20 X LUNGH 30*
- *PESO LORDO* *KG. 8,5*

PALLET

- *DIMENSIONE* *CM. 80 X 120 – TIPO EPAL/EUR*
- *CARTONI PER PALLET* *N. 48*
- *CARTONI PER STRATO* *N. 16 (N. 03 STRATI)*
- *ALTEZZA TOTALE PALLET* *CM. 120*
- *PESO TOT PALLET* *KG. 430*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa giovane aromatica elegante con sentori freschi di salvia ed acacia. Colore paglierino tenue. Aspetto limpido.

ALTRI FORMATI BOTTIGLIE

CL. 10 - 150

ROSSI D'ANGERA DISTILLATORI SRL



Rossi d'Angera Distillatori srl