

Grappa di passito

Denominazione

Grappa invecchiata in botti di rovere

Uve

Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Bottiglie prodotte

1.000

Area di produzione

Pantelleria

Tenute di Ghirlanda e Montagnole

Sistema di allevamento

Alberello pantesco basso

Tipo di terreno

Vulcanico

Distillazione

Avviene in alambicchi in continuo con particolare attenzione alla separazione del cuore del distillato a cui segue prolungato affinamento in tonneaux di rovere.

Gradazione alcolica

40% vol.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Confezioni

Bottiglie da 500 ml in cartoni da 6

