



# Rossi d'Angera

DISTILLATORI DAL 1847

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO GRAPPA AMANDOLA DI NEBBIOLO

### PRODOTTO

TIPOLOGIA	GRAPPA INVECCHIATA – RISERVA
LEGISLAZIONE	REG. UE 787/2019 – DM 28/1/2016 – DPR 297/97
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	GRAPPA AMANDOLA DI NEBBIOLO
CODICE PRODOTTO	01.GINB.AM.070.42
COD. EAN	8005802000077
CONTENUTO	70 CL.
GRADO ALCOLICO	42%VOL
INVECCHIAMENTO	OLTRE 18 MESI IN BARRIQUES
VINACCE/VITIGNO	NEBBIOLO – PROVENIENZA PIEMONTE – ZONE AT - CN

### METODOLOGIA DI PRODUZIONE

Distillazione in discontinuo delle vinacce con caldaiette a passaggio di vapore, diluizione con acqua demineralizzata fino a ca. 60%Vol alc., stagionamento in barriques per oltre 18 mesi, diluizione finale fino a 42%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 NS MOD. H. 26,5 CM X 5,5 LARGH X 12,4 LUNGH
- PESO LORDO 1420 GR
- ASTUCCIO LITOGRAFATO H. 27 CM X LARGH CM 5,8 X LUNGH CM 12,5

#### IMBALLO

- CARTONE BOTTIGLIE N. 6 PER CARTONE
- DIMENSIONE CARTONE H CM 28,5 X LARGH CM 17 X LUNGH 26
- PESO LORDO KG. 9,0

#### PALLET

- DIMENSIONE CM. 80 X 120 – TIPO EPAL/EUR
- CARTONI PER PALLET N. 72
- CARTONI PER STRATO N. 18 (N. 04 STRATI)
- ALTEZZA TOTALE PALLET CM. 130
- PESO TOT PALLET KG. 680

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sentore intenso di Grappa con invecchiamento medio lungo, impronta morbida e carezzevole. Colore paglierino carico. Aspetto limpido

### ALTRI FORMATI BOTTIGLIE

CL. 10 – CL. 300

**ROSSI D'ANGERA DISTILLATORI SRL**



Rossi d'Angera Distillatori srl