



*Rossi d'Angera*  
DISTILLATORI DAL 1847

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO GRAPPA ALTANA DEL BORGO - 2005

### PRODOTTO

TIPOLOGIA	GRAPPA INVECCHIATA - RISERVA - AROMATICA
LEGISLAZIONE	REG. UE 787/2019 - DM 28/1/2016 - DPR 297/97
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	GRAPPA ALTANA DEL BORGO - 2005
CODICE PRODOTTO	01.GINV.AL.070.42.05
COD. EAN	8005702021966
CONTENUTO	70 CL.
GRADO ALCOLICO	42%VOL
INVECCHIAMENTO	14 ANNI IN LEGNI -DISTILLAZIONE 2005 -
IMBOTTIGLIAMENTO	ANNO 2019
VINACCE/VITIGNO	MOSCATO - PROVENIENZA LOMBARDIA - OLTREPO'

### 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 14 anni, 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 1410 GR
- COFANETTO DEDICATO H. 31,5 CM X LARGH CM 6,5 X LUNGH CM 17

#### IMBALLO

- CARTONE BOTTIGLIE N. 4 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. 420

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa aromatica con invecchiamento molto lungo, sentori fragranti ed avvolgenti, aromaticità complessa che ricorda fiori di zagara, salvia, vaniglia ed altre spezie. Grappa da meditazione. Produzione di sole 3250 bottiglie numerate singolarmente.

Colore paglierino carico. Aspetto limpido.

### ALTRI FORMATI BOTTIGLIE

CL. 10

ROSSI D'ANGERA DISTILLATORI SRL



Rossi d'Angera Distillatori srl