



*Rossi d'Angera*  
DISTILLATORI DAL 1847

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO GRAPPA AMBRATA

### PRODOTTO

TIPOLOGIA	GRAPPA INVECCHIATA
LEGISLAZIONE	REG.UE 787/2019 – DM 28/1/2016 – DPR 297/97
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	GRAPPA AMBRATA
CODICE PRODOTTO	01.GRAP.AT.070.40
COD. EAN	8005702304038
CONTENUTO	70 CL.
GRADO ALCOLICO	40%VOL
INVECCHIAMENTO	12 MESI IN LEGNO
VINACCE/VITIGNO	BARBERA, DOLCETTO, NEBBIOLO – PROVENIENZA PIEMONTE E LOMBARDIA

### METODOLOGIA DI PRODUZIONE

Distillazione in discontinuo delle vinacce con caldaie a passaggio di vapore, stagionamento in legno per oltre 12 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 BASE 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 invecchiata morbida ed equilibrata con sentori di frutta secca e spezie.  
Colore paglierino carico. Aspetto limpido.

### ALTRI FORMATI BOTTIGLIE

CL. 10 - 150

**ROSSI D'ANGERA DISTILLATORI SRL**



Rossi d'Angera Distillatori srl