



GRAPPA BUKKURAM

DA VINACCE DI ZIBIBBO
PASSITO DI PANTELLERIA

ITALIANO



VINACCE

Di Zibibbo passito di Pantelleria della Cantina Marco de Bartoli



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: intenso e fruttato

SAPORE: aromatico, armonico, leggermente fruttato, richiama il vino di appartenenza ed il territorio da cui proviene



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

ENGLISH



POMACE

Selected sun-dried pomace of Zibibbo di Pantelleria grape, from Cantina Marco de Bartoli, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: intense and fruity

TASTE: aromatic, harmonious, slightly fruity, with a tinge of sun and volcanic soil, typical of Sicily region



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 12°C and 14°C, though during the summer months lower temperatures are advised