



www.levolpi.it



FIOR D'APE GRAPPA

GRAPPA COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Formato bottiglia: 0,5 lt

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: la Grappa “Fior d’Ape” de Le Volpi è una grappa monovitigno prodotta dalla distillazione delle vinacce di Colli Euganei Fior d’Arancio DOCG. La distillazione in purezza di questo vitigno aromatico, il Moscato Giallo, dona una particolare eleganza a questa grappa. Caratterizzata da un colore brillante ed un aroma avvolgente, in bocca è morbida e setosa e richiama note di frutti tropicali e salvia.

Affinamento: prodotta con pura vinaccia ed ottenuta con impianto discontinuo a vapore diretto, a caldaiette in rame, dalla Distilleria F.lli Brunello srl nello stabilimento di Montegalda (Vicenza).