



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

GRAPPA VAL DI ROSE PIGNOLO



Vitigni:

Vinacce selezionate di uve Pignolo

Distillazione:

Caldaiette a vapore e bagnomaria

Produzione:

300 bottiglie da 500 ml

Note degustative:

Presenta al profumo toni vegetali
inconfondibili e piuttosto decisi.
Al palato risulta grintosa e di lunga
struttura.

Gradazione:

43% alc/vol

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com