

DISTILLATI | ACQUAVITE

OCCHIPINTI GRAPPA DI FRAPPATO

ARIANNA OCCHIPINTI | ITALIA

50 cl / 45°

Tipologia: Acquavite

Materia prima: Uva - 100% Frappato

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

La Grappa di Frappato di Arianna Occhipinti è ottenuta a partire dalle vinacce fermentate della varietà autoctona frappato. Le vinacce sono conferite alla distilleria Giovi di Fondachello di Messina. La distillazione discontinua è guidata dal mastro distillatore Giovanni La Fauci con l'obiettivo di esaltare il carattere più puro ed espressivo del frutto.

COME LO BEVO

Da degustarsi liscia a fine pasto servita a temperatura tra i 10 e i 12 °C.

