



Azienda Agricola

Il Pignetto

Grappa di Bardolino



Grappa: ottenuta mediante doppia distillazione delle vinacce fermentate delle uve da cui trae origine il nobile vino Bardolino DOC.

Il distillato: possiede un profumo ricco di sensazioni olfattive e un sapore inconfondibile contraddistinto da una spiccata morbidezza.

Degustare: a 12-15°C. in piccolo calice di cristallo.

Azienda Agricola Il Pignetto
Loc. Pignetto, 108
37012 Bussolengo (Verona) - Italia
Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com