



CANTINE
STI. VI.

Grappa di Barbera



Grappa di Barbera

Caratteristiche visive :

colore bianco carta, limpida brillante

Caratteristiche organolettiche :

sapore secco, caldo, armonico, sentori di nocciola

Produzione :

prodotta distillando le vinacce di uve Barbera

Le vinacce :

provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero e Langhe

Gradazione :

40% vol.

Distillata :

secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

Visual characteristics :

white color paper, brilliant clear

Organoleptic characteristics :

dry, warm, harmonious flavor, hints of hazelnut

Production :

produced by distilling the grape marc of Barbera grapes

The grape marc :

they come from the areas surrounding our distillery such as: Monferrato, Roero and Langhe

Gradation : 40% vol.**Distilled :**

according to the traditional and typical Piedmont system of steam stills in a discontinuous way.

Bottiglia da 700 ml. Bottles of 700ml.

Cantine St. Vi. di Sticca Giovanni & Viglione Pietro

Collina S.Defendente, 74
14012 Ferrere D'Asti - Italy

P.IVA 01123050054

Tel. +39 0141 934102

Sig. Pietro Viglione: +39 339 4896386

Sig. Sticca Giovanni: +39 328 1070829

info@vinistivi.it
www.vinistivi.it



vinicola.stivi