



TENUTA  
ENZA LA FAUCI



## *grappa*



**RISULTATO DI ACCURATA DISTILLAZIONE A VAPORE  
DEL BLEND DI VINACCE PROVENIENTI DALLA  
PRODUZIONE DI OBLÌ FARO DOC**

**Vinacce:** Prodotto ottenuto dalla distillazione delle nostre vinacce diraspate di uve atte alla produzione di Oblì Faro Doc che appena svinate vengono condotte in distilleria

**Vitigni:** Nerello mascalese, Nocera, Nerello cappuccio, Nero d'Avola.

**Distillazione:** grappa distillata lentamente in alambicco discontinuo in rame con riscaldamento a bagnomaria

**Affinamento:** in piccoli contenitori di vetro da 50 lt

**Caratteristiche organolettiche:** morbida al palato con sentori di fiori

**Colore:** Trasparente

**Grado alcolico:** 43% vol

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Accostamenti:** Servita in tulip o balloon, va accompagnata da un buon cioccolato fondente almeno 80% o da frutta secca