



## Grappa di Rossese di Dolceacqua D.O.C.

[www.tenutaascari.it](http://www.tenutaascari.it)



Al naso, oltre alle note tipiche fruttate del vitigno di origine (frutti rossi) sono decisamente interessanti i profumi che richiamano le tipiche erbe liguri quali il timo ed il rosmarino.

Elegante ma precisa al palato si presenta morbida ed avvolgente.

**Denominazione:** Grappa di Rossese di Dolceacqua D.O.C.

**Vitigno:** Uve 100% Rossese

**Colore:** Cristallino

**Gradazione alcolica:** 42% vol.

**Sistema di distillazione:** Impianto discontinuo a bagnomaria in corrente di vapore.

**Temperatura di servizio:** 15/18°

**Formati:** 750 ml .

**Tenuta Ascari**  
Località Colmo  
18035 Dolceacqua (IM)  
P. Iva 01628190082  
Tel.+ 39 389 556 0750