

Trentino

DISTILLERIA POJER & SANDRI

Pouvoir boucler, le parcours de la culture de la vigne et du vin, par un verre de grappa, est pour Mario Pojer et Fiorentino Sandri une grande satisfaction. Les marcs frais sont directement distillés après pressurage dans un alambic à bain marie de leur fabrication, pour lequel plusieurs brevets ont été déposés. Le choix à 48°, reste pour eux indispensable pour préserver l'essence même de la distillation. Les eaux de vie de fruits, sont distillées dans le même esprit, préserver l'essence même du fruit, et 46° a été jugé judicieux.

www.pojeresandri.it



Grappa			HTVA	TVAC
Grappa di Muller Thurgau	48 °	0,500	22,90	27,71
Grappa di Chardonnay	48 °	0,500	22,90	27,71
Grappa di Pinot Nero	48 °	0,500	22,90	27,71
Acquavite di Frutta				
Acquavite di Pera William	46°	0,500	24,90	30,13