

**GIÒJA**  
GRAPPA DEL  
PIEMONTE  
INVECCHIATA

**Caratteristiche visive:** colore giallo paglierino tipico di un lungo invecchiamento in botti di rovere.

**Caratteristiche organolettiche:** sapore secco, caldo con sentori di legno.

**Produzione:** prodotta distillando le vinacce di uve miste quali: Barbera, Dolcetto, Arneis, Cortese, Pinot, Bonarda.

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

**Capacità bottiglia:** 70 cl.

**Gradazione:** 40% vol.

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

