



SEGNANA PINOT NERO

È ottenuta prevalentemente da vinacce di Pinot Nero trentino, in parte derivanti dalla produzione di Trentodoc rosé delle Cantine Ferrari. Il brevissimo periodo che intercorre fra l'ottenimento delle vinacce, sia dolci che fermentate, e la distillazione consente di conferire alla grappa i tipici sentori del Pinot Nero.

Da godere fresca alla temperatura di 12-14 gradi in bicchieri tipo "tulipano".

42% vol.