



GRAPPA, BRANDY E LIQUORI
MAGAZZINI INVECCHIAMENTO - DEPOSITI FISCALI

ITALIANA DISTILLATI BASSANO
BASSANO DEL GRAPPA

Bassano del Grappa, 19.10.2021

GRAPPA BASSANINA BIANCA 40°

La Grappa Bassanina Bianca è ottenuta dalla distillazione con metodo tradizionale a vapore di vinaccia selezionata fresca. Il suo colore è trasparente e cristallino, il suo profumo intenso. Caratteristica principale è la fragranza e il gusto armonico e persistente. Si può apprezzare liscia oppure può essere utilizzata come ottima correzione nel caffè o per lasciarsi andare con il famoso *rasentìn*.

Con gradazione alcolica di 40°, è disponibile nei formati 0,1L, 0,5L, 0,7L, 1L e 1,5L.



Di seguito si riporta la scheda tecnica del prodotto nel formato 1L, confezione da 6 bottiglie:

COD.	PRODOTTO/PRODUCT COD. E.A.N.	CAP. cl	BOTTIGLIA mm		PACK	PACKAGING PxLxH	PESO PACK	FORMAZ PALLET	BOTT. PALLET
			diam	alt					
G132	GRAPPA BASSANINA BIANCA 40° 8004270001325	100	92	319	6	190x285x330	9,7	16x3=48	288

Note: il prodotto è conforme al Reg. CE n. 110/2008; D.P.R. n.297/1997; D.M. n.747/2016; shelf life prodotto non prevista come da normativa vigente.

ITALIANA DISTILLATI BASSANO s.r.l.

Sede legale: Via Angarano, 22 – 36061 Bassano del Grappa (VI) – Italy

E-mail: bassanina@bassanina.it - Pec: amministrazione@cert.bassanina.it - www.bassanina.it

Cod. Accisa IT00VIA00013C - Export-Import VI 033196 - C.F./P.Iva 02293670242 – Cap.Soc.100.000,00 € i.v.

Direzione e Stabilimento: Via Volta, 16 – 36060 Romano d'Ezzelino (VI) – Italy - Tel. 0424 30924 - Fax 0424 30916

Grapperia e Enoteca: “BASSANINA AL PONTE”: P.ta Angarano, 28 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - Tel. 0424 502140

AZIENDA CERTIFICATA GSFS GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 7 E IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD VERSION 6 DA CSQA

