“Grappa”, il nuovo manuale tecnico di Leonardo Pinto

20250714120506grappa-e00b8032

“Grappa”, evoluzione e rivoluzione del distillato italiano. È il nuovo manuale tecnico firmato **Leonardo Pinto**, un viaggio completo nella scienza, nella tecnica e nella cultura del più iconico distillato italiano.

Pubblicato su **Amazon KDP**, il volume è già disponibile in formato Kindle, copertina flessibile e copertina rigida. Con circa 200 pagine, l’autore accompagna il lettore attraverso tutte le fasi della produzione: dalla materia prima alla distillazione, dalla fermentazione all’affinamento, fino agli aspetti normativi e alla degustazione professionale. Non mancano focus specifici sulla **miscelazione**, sulla **classificazione** e sull'**abbinamento**.

Pensato **per professionisti, appassionati e operatori del settore**, “Grappa” riassume anni di esperienza dell'autore nel settore e si distingue per l’approccio chiaro ma tecnico, l’attenzione alle fonti ufficiali e l’equilibrio tra teoria e applicazione pratica.

Leonardo Pinto, già autore de **“Il mondo del rum”** è noto per la sua attività di divulgatore e formatore nel settore spirits.

È fondatore di Isla de Rum, della piattaforma GrappaRevolution, e di ShowRUM – Italian Rum Festival.