

GRAPPA RISERVA AFFINATA 15 ANNI IN BOTTI DI ROVERE



QUESTA GRANDE GRAPPA È OTTENUTA DALLA DISTILLAZIONE DELLE NOSTRE MIGLIORI VINACCE PROVENIENTI DALLE ZONE PIÙ VOCATE DEL MONFERRATO. DISTILLATA A BAGNOMARIA IN PICCOLI ALAMBICCHI, VIENE POI LUNGAMENTE AFFINATA IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE. ALL'OLFATTO SVILUPPA SENTORI DI LEGNO TOSTATO E VANIGLIA; NEL GUSTO SECCO E PERSISTENTE, PREVALE UNA PARTICOLARE NOTA DI TABACCO.

SCHEDA TECNICA

VALORE ALCOLICO : 42% IN VOLUME
INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO :15 ANNI
IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE
CAPACITA' BOTTIGLIA : 700 ML



DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

VIA TIGLIONE 1, 14040 - VIGLIANO D'ASTI - AT - ITALY
TEL. +39 0141 953627 - INFO@GRAPPEDELLAVALLE.IT - WWW.GRAPPEDELLAVALLE.IT