

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PORTO



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 UTILIZZATE PER L'INVECCHIAMENTO DEL PORTO, CELEBRE VINO LIQUOROSO PORTOGHESE. ALL'OLFATTO SI PRESENTA CON UN PROFUMO INTENSO, PULITO, UNITO A SENTORI DI VANIGLIA, PERA E ALBICOCCA; IL GUSTO È MOLTO INTENSO E DOLCE.

SCHEDA TECNICA

VALORE ALCOLICO : 42% IN VOLUME
INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO : 10 ANNI IN BARRIQUE DA PORTO
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