

# GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA RUM DEMERARA



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 PRESTIGIOSO RUM DEMERARA DELLA GUYANA FRANCESE.

ALL'OLFATTO SVILUPPA AROMI DOLCI E DELICATI DI CIOCCOLATO, CARAMELLO E VANIGLIA; GUSTO AMPIO E ROTONDO.

## *SCHEDA TECNICA*

VALORE ALCOLICO : 42% IN VOLUME

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO :10 ANNI

IN BARRIQUE DA RUM DEMERARA

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