

# GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA SAUTERNES



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 VINO SAUTERNES, UNA DELLE DENOMINAZIONI DI VINO BIANCO PASSITO PIÙ CELEBRI DI FRANCIA E DEL MONDO.

ALL'OLFATTO SI PRESENTA CON SPICCATI SENTORI DI FRUTTA CANDITA E FIORI DI ACACIA, NE RISULTA UN GUSTO MOLTO DOLCE E PERSISTENTE.

## *SCHEDA TECNICA*

VALORE ALCOLICO : 42% IN VOLUME

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO : 10

ANNI IN BARRIQUE DA SAUTERNES

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