

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA CASTAGNO



QUESTA PARTICOLARE GRAPPA VIENE PRODOTTA ARTIGIANALMENTE PONENDO LE CASTAGNE DEL PIEMONTE, PRECEDENTEMENTE TOSTATE E POI SMINUZZATE, IN INFUSIONE CON LA NOSTRA MIGLIORE GRAPPA PER CIRCA 6 MESI. SUCCESSIVAMENTE VIENE SEPARATA TRAMITE SETACCIO DAL FRUTTO E QUINDI POSTA IN AFFINAMENTO IN BARRIQUE DA 225 LT DI CASTAGNO APPPOSITAMENTE FABBRICATE SU NOSTRA RICHIESTA DA UN MASTRO BOTTAIO ARTIGIANO PER CIRCA 5 ANNI.

LA RISULTANZA È UNA GRAPPA PARTICOLARE CON UN DELICATO AROMA DI CASTAGNA.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO: BARBERA

VALORE ALCOLICO: 42% IN VOLUME

AFFINAMENTO: 5 ANNI IN BARRIQUE DA LEGNO CASTAGNO

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