

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DI CILIEGIO



OTTENUTA DALLA DISTILLAZIONE DELLE MIGLIORI VINACCE PROVENIENTI DALLE ZONE PIÙ VOCATE DEL MONFERRATO. DISTILLATA A BAGNOMARIA IN PICCOLI ALAMBICCHI, VIENE POI AFFINATA PER CIRCA 6 ANNI IN BOTTI DA 225 LT DI LEGNO CILIEGIO, CHE CONFERISCE ALLA GRAPPA PARTICOLARI SENTORI DI CILIEGIA MATURA E DI SOTTOBOSCO.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO: BARBERA

VALORE ALCOLICO: 42% IN VOLUME

AFFINAMENTO: 6 ANNI

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