

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PASSITO DI PANTELLERIA



Ottenuta dall'affinamento di 10 anni della nostra miglior grappa di Barbera distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate precedentemente per l'invecchiamento del Passito di Pantelleria, particolare vino liquoroso tipico dell'affascinante isola a largo della Sicilia. All'olfatto si presenta con un profumo molto persistente, il gusto riporta a quello tipico della frutta matura.



Via Tiglione 1, 14040 Vigliano D'Asti (AT) - Tel 0141.953627 – info@grappedellavalle.it