

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA MALVASIA DELLE LIPARI



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 Malvasia delle Lipari, un vino dolce liquoroso che viene prodotto, da un particolare vitigno autoctono, nell'isola di Lipari nell'arcipelago siciliano delle isole Eolie.
All'olfatto presenta profumi caratteristici ed intensi di erbe aromatiche, il gusto è persistente con toni erbacei che ricordano l'eucalipto.



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