

# GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PORTO



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 Porto. Le botti provengono dalle valli del ROURA, in Portogallo, tipiche per la produzione del vino Porto.

All'olfatto si presenta con un profumo intenso, pulito, unito a sensori di vaniglia, pera, albicocca e caramello, al palato il gusto è molto intenso e dolce.



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