

# GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DI 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 appositamente 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.



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