

# GRAPPA IN FÄSSERN VOM PASS AUS PANTELLERIA GEREIFT



Grappa in Fässern vom Passito aus Pantelleria gereift:

Durch eine zehn-jährige Reifung unseres Spitzengrappas von der Barbera-Weintraube gewonnen, im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, reift er anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor zur Lagerung von Passito aus Pantelleria, einem speziellen Likörwein von der faszinierenden Insel bei Sizilien, verwendet wurden. Im Duft entwickelt er ein äußerst nachhaltiges Bouquet, im Geschmack erinnert er an den typischen Geschmack reifer Früchte.



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