

GRAPPA IN MALVASIA-FÄSSERN VON DEN LIPARISCHEN INSELN GEREIFT



Grappa in Malvasia-Fässern von den liparischen Inseln 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 für die Lagerung des Malvasia, einem süßen likörartigen Wein von den liparischen Inseln, verwendet wurden, welcher von einer speziellen autochthonen Weinrebe auf der Insel Lipari im sizilianischen Archipel der äolischen Inseln hergestellt wird. Im Duft entwickelt er ein charakteristisches und intensives Bouquet von Kräutern, der Geschmack ist nachhaltig mit grasigen Nuancen, die an Eukalyptus erinnern.



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