

GRAPPA IN MARSALA- FÄSSERN GEREIFT



Grappa in Marsala-Fässern 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 des Marsalas verwendet wurden.

Im Duft entwickelt er ein erlesenes und intensives Bouquet, sein trockener Geschmack erinnert an kandierte Früchte.



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