

GRAPPA IN WHISKY-FÄSSERN GEREIFT



Grappa in Whisky-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 Whiskys, und genauer gesagt dem Caol-Ila, verwendet wurden. Im Duft entwickelt er den klassischen Torfgeruch von Whisky, und der Geschmack ist folglich äußerst nachhaltig.



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