

GRAPPA IN PICOLIT-FÄSSERN GEREIFT



Grappa in picolit-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 Picolits verwendet wurden.

Im Duft entwickelt er ein erlesenes Bouquet, sein Geschmack erinnert an kandierte Früchte mit einer herausragenden Note von Orange.



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