

GRAPPA, IN PORTWEINFÄSSERN GEREIFT



Unser bester 10 Jahre alter Barbera-Grappa wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung es Portweins verwendet wurden. Die Fässer stammen aus den ROURA-Tälern, in Portugal, wo sie typischerweise für den Portwein verwendet werden.

Er präsentiert sich im Geruch mit einem intensiven, sauberen Duft in Verbindung mit Eindrücken von Vanille, Birne, Aprikose und Karamell, im Geschmack erweist er sich als äußerst intensiv und süß.



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