

GRAPPA IN KASTANIENFÄSSERN



Dieser besondere Grappa wird von Hand hergestellt, indem die zuvor gerösteten und zerkleinerten Kastanien aus dem Piemont für etwa 6 Monate in unserem besten Grappa eingelegt werden. Anschließend wird er abgeseiht und für etwa 5 Jahre in handwerklich von einem Böttcher eigens für uns gefertigten Kastanienfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 l gelagert. Das Ergebnis ist ein Grappa mit einem auserlesenen Kastanienaroma.



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