

GRAPPA IN FÄSSERN AUS KIRSCHBAUM GEREIFT



GEWONNEN AUS DER DESTILLATION DER BESTEN TRESTER AUS DEN AM BESTEN GEEIGNETEN GEBIETEN DES MONFERRATO. IM WASSERBAD IN KLEINEN BRENNBLÄSEN DESTILLIERT, REIFT ER DANN ETWA 6 JAHRE LANG IN 225-LITER-KIRSCHHOLZFÄSSERN, WAS DEM GRAPPA BESONDERE NOTEN VON REIFEN KIRSCHEN UND UNTERHOLZ VERLEIHT.

TECHNISCHES DATENBLATT

REBE: BARBERA

ALKOHOLGEHALT: 42% VOL.

VERFEINERUNG: 6 JAHRE

FLASCHENKAPAZITÄT: 700 ML



DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

VIA TIGLIONE 1, 14040 - VIGLIANO D'ASTI - AT - ITALY
TEL. +39 0141 953627 - INFO@GRAPPEDELLAVALLE.IT - WWW.GRAPPEDELLAVALLE.IT