

# GRAPPA IN FÄSSERN VON PICOLIT GEREIFT



DIESER GROSSARTIGE GRAPPA ERGIBT SICH AUS DER DESTILLATION UNSERER BESTEN TRESTER AU DEN BESTEN GEGENDEN VON MONFERRATO.

ER WIRD IN KLEINEN DESTILLIERKOLBEN IM WASSERBAD DESTILLIERT UND REIFT ANSCHLIESSEND IN FÄSSERN, DIE ZUVOR ZUR REIFUNG VOM PICOLIT VERWENDET WURDEN, EINE TYPISCHE LOCALE WEISSWEINREBE DES FRIAULS, DIE AUF DER GANZEN WELT BEKANNT UND GESCHÄTZT IST.

IM DUFT ENTWICKELT ER DELIKATE AROMEN VON KANDIERTEN FRÜCHTEN MIT EINEM STARKEN VORHANDENSEIN VOM ORANGENAROMA IM GESCHMACK.

*TECHNISCHES DATENBLATT*

ALKOHOLGEHALT: 42% VOL.

REIFUNG UND VERFEINERUNG: 10 JAHRE IN EICHENHOLZFÄSSERN FÜR PICOLIT

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