

VERFEINERTER GRECO DI TUFO GRAN CUVÉE LA VIGLIANOTTERA



WIR DESTILLIEREN DIE TYPISCHEN
REBSORTEN AUS KAMPANIEN IN KLEINEN
DESTILLIERKOLBEN MIT DER
DISKONTINUIERLICHEN METHODE, DIE
EINE "SANFTE" AUFBEREITUNG DER TRESTER
GEWÄHRLEISTET, WODURCH DIE EINZELNEN
URSPRÜNGLICHEN AROMEN BEWAHRT
WERDEN.

TECHNISCHES DATENBLATT

REBE: GRECO DI TUFO

ALKOHOLGEHALT: 42% VOL.

VERFEINERUNG: 12 MONATE IN EICHENFÄS-
ERN

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