

# GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA MALVASIA



QUESTA GRANDE GRAPPA È OTTENUTA DALLA DISTILLAZIONE DELLE NOSTRE MIGLIORI VINACCE PROVENIENTI DALLE ZONE PIÙ VOCATE DEL MONFERRATO. DISTILLATA A BAGNOMARIA IN PICCOLI ALAMBICCHI, VIENE POI LUNGAMENTE AFFINATA IN BOTTI UTILIZZATE PER L'INVECCHIAMENTO DEL MALVASIA, TIPICO VINO AROMATICO PRODOTTO IN ITALIA. ALL'OLFATTO PRESENTA PROFUMI CARATTERISTICI ED INTENSI DI ERBE AROMATICHE; IL GUSTO È PERSISTENTE CON TONI ERBACEI CHE RICORDANO L'EUCALIPTO.

#### *SCHEDA TECNICA*

VALORE ALCOLICO : 42% IN VOLUME  
INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO :10 ANNI  
IN BARRIQUE DA MALVASIA  
CAPACITA' BOTTIGLIA : 700 ML

  
**DELLAVALLE** S.R.L.<sup>®</sup>  
DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

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