

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PASSITO DI PANTELLERIA



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 DELPASSITO DI PANTELLERIA, PARTICOLARE VINO PASSITO PRODOTTO IN SICILIA ESCLUSIVAMENTE NELL'ISOLA DI PANTELLERIA. ALL'OLFATTO SI PRESENTA CON UN PROFUMO FRUTTATO, AROMATICO, FRAGRANTE TIPICO E CARATTERISTICO DEL MOSCATO; AL GUSTO SI POSSONO INTUIRE TIPICI SENTORI DI UVA PASSA E DATTERO.

SCHEDA TECNICA

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


DELLAVALLE S.R.L.[®]
DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

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