

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PICOLIT



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 PICOLIT, TIPICO VITIGNO AUTOCTONO A BACCA BIANCA DEL FRIULI CONOSCIUTO ED APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO.

ALL'OLFATTO SVILUPPA PROFUMI MOLTO DELICATI DI FRUTTA CANDITA CON UNA SPICCATA PREVALENZA, AL GUSTO, DI SENTORI DI ARANCIO.

SCHEDA TECNICA

VALORE ALCOLICO : 42% IN VOLUME

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO : 10

ANNI IN BARRIQUE DA PICOLIT

CAPACITA' BOTTIGLIA : 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