



Grappa de L'Arringatore

VINACCE: 60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Cilieggiolo

ALCOHOL: 40%

Ottenuta da vinacce fermentate di uve e bacca rossa invecchiata per almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia. Di colore ambrato, è una grappa morbida, fruttata, floreale, con note vanigliate e leggeri sentori di spezie e di buon legno tostato.

Si consiglia di servire questa grappa dal sapore armonico a fine pasto.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo oro-ambrato, aranciato dato dall'invecchiamento

AROMA: semiaromatica, con profumo gradevolmente di moscato, largo, composito, penetrante per le note di profumi d'invecchiamento

GUSTO: pieno, vellutata e molto gradevole



Formati bottiglia



700 ml