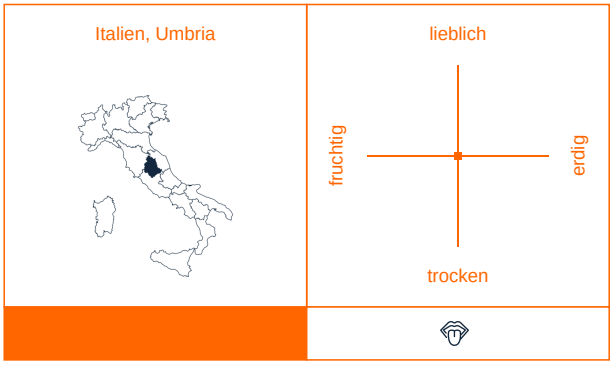
GRAPPA DI DECUGNANO 45.0%

DECUGNANO DEI BARBI



Bei DECUGNANO DEI BARBI wird nur der Trester der eigenen Trauben für die Destillation verwendet. Dieser Grappa wird nach der traditionellen Methode gebrannt, über eine kurze Zeit im Edelstahltank gelagert und anschliessend in grossen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 10 Hektolitern während 3 - 4 Monaten ausgebaut. Dadurch gelangt der Grappa zu Feinheit, Intensität und aromatischer Vielfalt höchster Güte.



45 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

VOI MIGROS partner