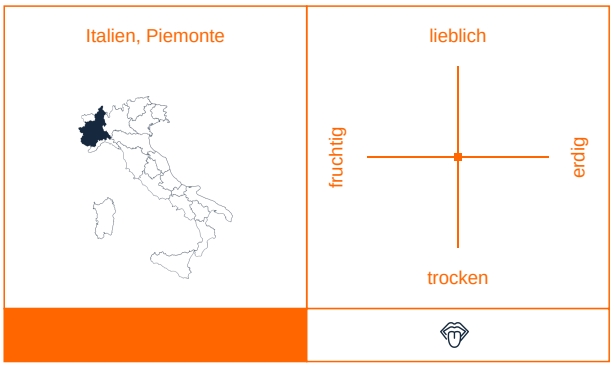
CUNTÀCC ACQUAVITE DI VINACCIA 42.0% CUNTÀCC

ROBERTO DELLAVALLE



Für diesen besonderen Grappa verwendet Roberto Dellavalle sorgfältig ausgesuchtes, gesundes Rohmaterial aus der Region, das einen hohen Mostanteil im Trester aufweist. Die sprichwörtlich feine, reintönige Aromatik entsteht während des Brennprozesses. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank während 12 Monaten, dadurch gelangt der Grappa zu Eleganz, Weichheit und aromatischer Vielfalt höchster Güte.



42 % Vol.

Enthält Sulfite

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

VOI MIGROS partner