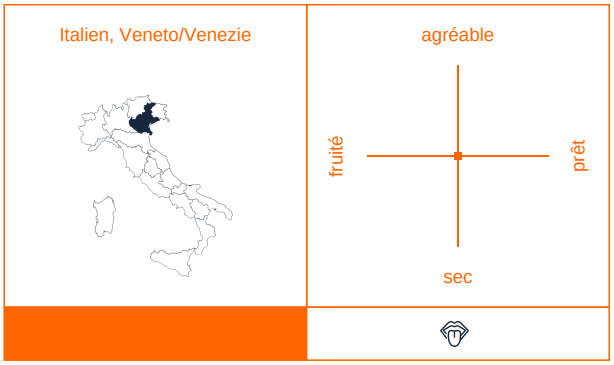
# BELLAVITE GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO BARRIQUE 0.4 BELLAVITE

## CASTAGNER







Cette élégante Grappa Brunello di Montalcino Barrique séduit par sa plénitude en bouche, ses arômes délicats et fruités et sa texture moelleuse. Avant la distillation, le marc de raisin est préparé avec des souches de levures sélectionnées afin quil puisse développer de façon naturelle ses arômes intenses et subtils. La distillation sous vide partiel et à températures abaissées permet dobtenir des arômes beaucoup plus intenses et purs quavec les méthodes de distillation habituelles. La Grappa est ensuite élevée pendant trois ans en barrique où elle acquiert sa finesse et sa couleur ambrée. Le nez séduit par son fruit prononcé aux arômes décorce dorange, dabricot sec, de vanille et de miel accompagnés dune touche damande. Ces arômes purs et fruités se retrouvent au palais, alors que la finale convainc par son élégance et son équilibre harmonieux.

**Sangiovese**

**38 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | |
|---|---|
| **léger** | **lourd** |
| **doux** | **acide** |

VDI MIGROS partner