



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



Grappa Barolo Enrico VI

Dieser Grappa wird aus ausgewähltem Trester der für Barolo bestimmten Nebbiolo-Trauben vom Weinberg ENRICO VI in Castiglione Falletto gewonnen.

Nach dem periodischen Destillationsverfahren im Wasserbadkessel reift er etwa vier Jahre lang in kleinen Fässern.

Er ist ziemlich intensiv und funkelnd bernsteinfarben, sein Duft ist umfassend, reichhaltig und ausgeprägt (Noten von Vanille und gerösteten Haselnüssen).

Warm, bemerkenswert körperreich, mit vollem Charakter. Elegant und weich am Gaumen.

Destilliert von Distilleria S.Teresa f.lli Marolo in Alba.

Moderne Einzelverpackung. Auch als Geschenk perfekt.

Alkoholgehalt:

42%