Mazzetti Grappa 3.0 Morbida



Abbinamento perfetto per tutti coloro che la amano vellutata e meravigliosamente semplice. In questa creazione della casa Mazzetti d'Altavilla il nome è assolutamente un programma: «Morbida» in italiano sta per morbido, dolce e armonioso. La base è la vinaccia fresca di due assolute varietà di punta del Piemonte: l'aromatica uva Moscato e l'elegante uva Brachetto. Già al primo naso ti investe un bouquet floreale super invitante. Qui fresche note di fiori bianchi incontrano l'invitante dolcezza di frutti chiari. Al palato questa grappa è pura eleganza - estremamente morbida, rotonda e senza alcun retrogusto bruciante. Grazie alla moderna e delicata distillazione le sfumature fruttate restano completamente vivaci.

Artikelnummer	00112
Artikelname	Mazzetti Grappa 3.0 Morbida
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	30%
Contenuto	0.7 L
Paese di origine	Italia
Regione	Piemonte
Tipo	Grappa
Ingredienti	Oltre il Vallo» ha un colore ambrato e si distingue per il

	suo gusto morbido e rotondo. All'inizio è un'esplosione di profumi, che iniziano con bucce d'uva, ribes, frutta secca e mandorle. Dopo un po' di tempo
Caratteristiche di qualità	Vegano