Mazzetti Grappa 3.0 Baricciata



Già nel bicchiere il caldo colore dorato rivela che questa grappa è qualcosa di molto speciale: la Grappa 3.0 Barricata porta con sé una meravigliosa profondità ed eleganza che fa subito venire voglia del primo sorso. La base di questo gioiello maturato in botte della casa Mazzetti d'Altavilla è la vinaccia di due assoluti vitigni di carattere del Piemonte: il raro e molto aromatico Ruchè e l'elegante Barbera. Al naso si sviluppa un bouquet meravigliosamente invitante e caldo, in cui frutta matura, fine vaniglia e una discreta e nobile nota di legno si fondono alla perfezione. Al palato la Barricata si mostra al suo meglio - estremamente rotonda, armoniosa e vellutata, senza la tipica asprezza.

Artikelnummer	00113
Artikelname	Mazzetti Grappa 3.0 Baricciata
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	40%
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