Mazzetti Grappa Barolo



La Grappa di Barolo è il re assoluto tra i distillati maturati in botte del Piemonte. La base di questo capolavoro della casa Mazzetti d'Altavilla è la vinaccia del pregiato vitigno Nebbiolo, da cui viene ricavato anche il vino Barolo famoso in tutto il mondo. Al naso si sviluppa subito un bouquet meravigliosamente complesso e caldo. Qui frutti rossi maturi, prugne secche e fini spezie incontrano nobili note di vaniglia, tabacco e legno tostato, che derivano dagli anni di maturazione in botti di rovere. Al palato questa grappa è pura perfezione - estremamente di carattere, profonda e meravigliosamente vellutata con un finale lungo e aristocratico.

Artikelnummer	00115
Artikelname	Mazzetti Grappa Barolo
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	43%
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