



GRAPPA AMBRATA "SIGILLO ROSSO"

L'affinamento in legno conferisce alla grappa, prodotta nei nostri alambicchi in discontinuo a bagnomaria, aromi e profumi gradevolissimi e ne esalta il carattere e la forza. Il profumo è fruttato, contiene sapore di vaniglia. Il colore è simile all'ambra, è luminoso e dorato. Il sapore deciso, ma al tempo stesso delicato.

Categoria: grappa stravecchia (24 mesi).

Gradazione alcolica: 42% Vol.

Capacità bottiglia: 700 ml.

Materia prima: vinacce da diversi vitigni.



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

Via Marconi, 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italia • Tel. (+39) 0385 262252
www.ilmontu.com • ilmontu@ilmontu.com