



GRAPPA AL PEPERONCINO

I peperoncini piccanti sono da tempo usati per speziare i liquori, soprattutto vodka e tequila. Grazie all'intuizione di Marco Del Freo ed all'efficacia dei nostri alambicchi a bagnomaria è nato il primo distillato piccante: SPIRIT OF HABANERO. Affoghiamo peperoncini Habanero freschi nella nostra premiata grappa di malvasia per produrre il distillato perfetto per gli appassionati di grappa e gli estimatori del peperoncino.

Categoria: grappa aromatizzata.

Gradazione alcolica: 40% Vol.

Capacità bottiglia: 500 ml.

Materia prima: vinacce da diversi vitigni e peperoncini Habanero.



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

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