



GRAPPA DI BONARDA STRAVECCHIA

Ricavata dalla distillazione a bagnomaria in discontinuo. Invecchiata per 24 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia. L'affinamento conferisce a questa grappa dal classico colore ambrato doti di suadanza e di raffinatezza. Gli aromi varietali si integrano ed i profumi fruttati con tenue sapore di vaniglia le conferiscono doti di estrema delicatezza.

Categoria: grappa stravecchia (24 mesi).

Gradazione alcolica: 42% Vol.

Capacità bottiglia: 700 ml.

Materia prima: vinacce fermentate di uva Croatina.



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

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