



Mazzetti 3.0 Barricata – Grappa Invecchiata

Erzeuger und Abfüller: Mazzetti d'Altavilla

Viale Unità D'Italia 2 - 15041 Altavilla Monferrato (AL) - Italia - +39 0142 926147

Land: Italien

Region: Piemont

Alkoholgehalt: 40 % Vol.

Menge: 0,7 Liter



Die 3.0 BARRICATA ist eine weiche Grappa, die aus ausgewählten, frischen und noch feuchten Weintrestern von den edelsten piemontesischen Weintrauben gebrannt wird.

Sie wird in einem Kupferbehälter unter Vakuum destilliert, in Edelstahlbehältern für mindestens drei Monate verfeinert und anschließend für 12 Monate in Kastanien und Eichenholzfässern gelagert.

Sensorische Charakteristik: *Geschmeidige und weiche Grappa, die sehr harmonisch und elegant ist. Durch die Lagerung "im Holz" bekommt sie zusätzlich Vanillenoten und den typischen Holzgeschmack.*

In der Nase ist sie fein und ausgeglichen.

Insgesamt eine sehr sanfte Grappa, die lang anhaltend ist.

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.



Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.