



## Mazzetti Alba – Grappa di Barolo e Erbaluce Riserva

**Erzeuger und Abfüller:** Mazzetti d'Altavilla

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

**Land:** Italien

**Region:** Piemont

**Alkoholgehalt:** 43 % Vol.

**Menge:** 0,7 Liter



© 2017 Cantina24

Die **Grappa Alba di Barolo e Erbaluce Riserva** entsteht aus einem Blend von zwei getrennt gelagerten Bränden. Hierzu werden die Brände von Nebbiolo- und Erbaluce-Trauben zusammengefügt. Anschließend kommt er für mindestens 18 Monate in Barriquefässer.

**Destillierverfahren:** Diskontinuierliches Verfahren in Kupfer Brennblasen, indirekt mittels Dampf befeuert.

**Duft:** Sehr intensiv und ausgewogen.

**Geschmack:** Weich und innig. Insgesamt eine angenehm milde Grappa.

**Farbe:** Intensiver Bernsteinton.

### **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.