

Due Barili hat einen besonders reichen und weichen Geschmack, dank eines harmonischen Grappa-Blends aus Prosecco und purem Trester mit blumigen Aroma, und durch die doppelte Reifung in zwei unterschiedlichen Fassorten: Mindestens zwei Jahre in französischen Barrique aus Eichenholz von 225 Liter und mindestens zwei Jahre in Sherry PX-Fässer.



Destillatsorte GRAPPA

Name DUE BARILI

Kategorie Grappa gereift in französischen Barrique-Eichenfässern und in Sherry PX-Fässern

Rohstoff Grappa-Blends aus Prosecco und purem Trester mit blumigen Aroma

Aroma Milkschokolade, Rosinen, geröstete Haselnüsse

Geschmack Nachhaltig und harmonisch

Serviertemperatur 18/20°C
% Alc. 40% alc./vol
ML 700 ml

POLI-CHROMIE Farbsymbole



Linie