

GRAPPA DI SAGRANTINO DI MONTEFALCO BARRIQUE

Grappa invecchiata in barrique, di colore dorato e brillante. L'aroma è avvolgente e al palato si presenta morbida, rotonda, dal caratteristico e persistente retrogusto fruttato. Prodotta da vinacce di vitigno Sagrantino, raccolte in ottobre e diraspate prima della fermentazione.

La distillazione avviene con il tradizionale metodo di distillazione discontinuo a corrente di vapore, e la lavorazione artigianale è abilmente seguita da i mastri distillatori della Giori Distillati Trentini.

Successivamente la grappa viene maturata in barrique per 12 mesi, passaggio fondamentale perché acquisisca rotondità ed eleganza.

FORMATO: 700 ml



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —



La Veneranda Società Agricola S.S.
Località Montepennino, snc
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA
Tel. +39 0742 951630
www.laveneranda.com