

# 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

---

GRADAZIONE  
ALCOOLICA: 40% vol.

---



CANTINA  
LA VENERANDA  
— 1568 —



---

La Veneranda Società Agricola S.S.  
Località Momtepenningo, snc  
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA  
Tel. +39 0742 951630  
[www.laveneranda.com](http://www.laveneranda.com)