

# DELLAVALLE AFFINATA IN BOTTI DI CASTAGNO



## PRODUKT-INFORMATIONEN

Bei diesem besonderen Grappa ist die Produktion reine Handarbeit. Piemontesische Kastanien werden im besten Grappa von Dellavalle eingelegt, welche vorher geröstet und dann gehackt wurden. Dieser Aufguss wird für sechs Monate ziehen gelassen. Anschliessend werden die Kastanien mittels eines Siebs aus dem Destillat genommen und der Grappa, ein Blend hergestellt aus Barbera und Nebbiolo Trauben, reift in Kastanienholzfässern von 225 Litern für einen Alterungsprozess von 5 Jahren.

Die Fässer werden von einem Küfer speziell hergestellt. Das Ergebnis ist ein Grappa mit einem zarten Kastanien Aroma.

## PRODUKTE DATEN

<b>Abfüllung</b>	Flasche 70 cl		
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %		
<b>Marke</b>	Dellavalle		
<b>Herkunft</b>	Italien		
<b>Artikel Nr.</b>	GR2D046	<b>EAN Nr. Einheit</b>	8007388000839
<b>Verpackung</b>	Gift Box	<b>EAN Nr. Gebinde</b>	0
<b>Gebinde</b>	Karton à 6		