

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa Di Brunello doppio fusto



VITIGNO: Sangiovese

TENORE ALCOLICO: 42% in volume.

VOLUME BOTTIGLIA: 50cl.

AFFINAMENTO: passaggi in due botti di rovere e castagno.

DEGUSTAZIONE: è dalla selezione di vinacce freschissime e ancora grondanti, che nasce questa Grappa di Brunello. Distillata a bagnomaria, è stata successivamente fatta riposare in due fusti di rovere e acacia: dal loro bilanciamento perfetto, nasce il suo carattere ricco ed avvolgente, con sentori speziati e fruttati estremamente attraenti.

PACKAGING: tutte le bottiglie sono presentate in un elegante astuccio esagonale.

DISTILLERIA SANTA TERESA
dei Fratelli Marolo s.r.l.

Corso Canale 105/1
10051 ALBA (CN) Italy
Tel. 0173/33144

P.iva 01905820047
www.marolo.com