

GIALDI SASSI GROSSI GRAPPA 43° 50CL



50cl

Fabricant

Gialdi

Titre alcoométrique

43 %

Processus de fabrication

Après la production du Sassi Grossi à partir de raisins 100 % merlot, le marc est séparé du vin sans pressurage. Le marc est ensuite directement distillé au bain-marie. C'est une manière d'extraire les arômes en douceur et d'obtenir des notes délicates lors de la distillation, car la température peut être maintenue relativement basse. Le distillat équilibré est brièvement affiné pour devenir plus harmonieux et un peu plus doux.

49.00

(y compris la TVA)