

MARIO MONTANARO MOSCATO OMETTI GRAPPA 40° 70CL



70cl

Fabricant

Mario Montanaro

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

La distillation a lieu dans de petits alambics de cuivre. Une double colonne est utilisée pour la séparation de l'alcool méthylique. Après la distillation, la grappa est affinée 18 à 24 mois en fûts de chêne.

actuel 47.00

(y compris la TVA)