

CASTELLO DI BARBARESCO GRAPPA SITOREY GRAPPA 42° 70CL



70cl

Fabricant

Castello di Barbaresco

Titre alcoométrique

42 %

Processus de fabrication

Après avoir été séparé du vin, le marc de la grappa Sitorey du Castello di Barbaresco est distillé sous vide. La grappa Sitorey vieillit ensuite pendant quelques mois dans une cuve en acier avant d'être réduite à la force de consommation avec de l'eau distillée et mise en bouteille.

68.00

(y compris la TVA)