



GRAPPA DI CURTEFRANCA BARRICATA

Ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di Curtefranca utilizzando l'antico metodo artigianale in alambicchi in rame a vapore discontinuo.

Soggiorna per oltre 18 mesi in barriques di rovere d'Allier.

Colore giallo oro.

Olfatto: liquirizia dolce su legno fine – sottobosco, si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi.

Gusto: dolce, aromatico in bocca con vellutata delicatezza di legno ed eucalipto su vanigliato.

40% Vol. – cl. 70