

Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone (Grappa vieillie)

Vingt ans après le lancement sur le marché du Barbera Bricco dell'Uccellone, le projet de créer un distillat issu du marc de ce raisin prend naissance. La grappa ainsi obtenue est vieillie pendant 3 ans dans des barriques préalablement employées pour l'élevage du vin.

Bouteille de 70 cl. Degrés d'alcool: 44°.

Une dégustation émotionnante: son profil sensoriel austère et élégant révèle l'ADN du Barbera et l'essence du Bricco dell'Uccellone.

Une dégustation émotionnante: son profil sensoriel austère et élégant révèle l'ADN du Barbera et l'essence du Bricco dell'Uccellone.



“Braida”