

Grappa Invito

Herkunft

Italien / Piemont / Monferrato

Rebstock

Barbera / Dolcetto

Farbe

Bernsteinfarbig

Duft

Das Aroma besitzt eine große Breite an Duftnoten, die sich harmonisch verbinden.

Geschmack

Der Geschmack hat Töne von Gewürzen und Vanille.

Gradation

43%

Typologie

Dieser hochwertige Grappa wird aus dem Trester der Rebsorten Dolcetto (übersetzt so viel wie: "kleiner Süßer") und Barbera gebrannt. Danach wird er für ca. 6 Monate in Barriquefässern gelagert, was ihm seinen harmonischen, weichen und ausgeglichenen Geschmack verleiht.

