

Sarotto Grappa di Barolo

Fascinant - enveloppant - réchauffant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 98272700
Culinaire Convient comme digestif, accompagne une assiette de charcuterie/fromage ou un panettone.	Élevage

À PROPOS DU VIN

La Grappa di Barolo Piemonte de Roberto Sarotto, est obtenue par distillation des marcs de raisin de l'appellation Barolo DOCG. La famille Sarotto est active dans la viticulture depuis plus de 200 ans. Elle exploite aujourd'hui environ 90 hectares de vignes.

Convient comme digestif, accompagne une assiette de charcuterie/fromage ou un panettone.

DESCRIPTION

Couleur

Aromatique

Corps

Impression générale

Qualité: Un parfum fascinant d'amandes amères et un palais enveloppant.



En savoir plus et commander
maintenant

www.scherer-buehler.ch