

Grappa Quattromani

Raffiné - fin - élégant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Ticino	
Producteur	Type de fermeture
Brivio Vini	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	98338700
Culinnaire	Élevage
En digestif, avec du jambon et du fromage ou avec du panettone.	

À PROPOS DU VIN

La grappa Quattromani est issue de la symbiose de quatre producteurs amis: Guido Brivio du Mendrisiotto, Claudio Tamborini de Lugano, Angelo Delea de Locarno et Feliciano Gialdi des Tre Valli. Les marcs de merlot sont soigneusement sélectionnés et distillés lentement à la vapeur directe dans la distillerie Delea à Losone. Il est ensuite vieilli pendant 6 à 8 ans en barriques françaises.

Qualité: Une grappa raffinée, variée et très élégante.



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Ambre.



Aromatique

Aromatique: Arômes variés de vanille, de cigares et d'épices, arrondis par des nuances de fruits secs.

Corps

Corps: Palais fin, arômes élégants, finale harmonieuse et douce.

En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch