

Grappa Quattromani

Raffiné - fin - élégant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Ticino

Cépage

Producteur

Brivio Vini

Type de fermeture

Millésime

Maturité de dégustation

Taille de bouteille

Température de service

Teneur en alcool

Numéro d'article

98338700

Culinaire

En digestif, avec du jambon et du fromage ou avec du panettone.

Élevage

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 Galdi 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.

En digestif, avec du jambon et du fromage ou avec du panettone.



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.

Impression générale

Qualité: Une grappa raffinée, variée et très élégante.



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