

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 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