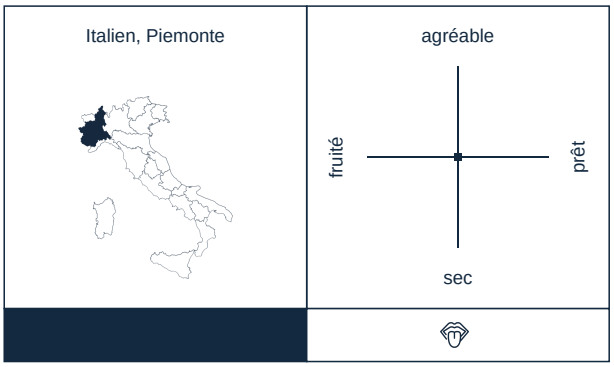
CUNTÀCC ACQUAVITE DI VINACCIA 42.0% CUNTÀCC

ROBERTO DELLAVALLE



Pour cette grappa particulière, Roberto Dellavalle utilise une matière première saine, soigneusement sélectionnée dans la région et présentant une forte proportion de moût dans le marc. Laromatique proverbialement fine et nette naît pendant la distillation. Lélevage se fait en cuve inox pendant 12 mois, ce qui confère à la grappa élégance, douceur et une diversité aromatique de la plus haute qualité.



42 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**