



## Grappa Riserva Alba 70 cl. Mazzetti

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Produzent</b>	Mazzetti Altavilla Monferrato
<b>Ausbau</b>	Über 18 Monate in Barrique-Fässern gealtert.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18° C.
<b>Alkoholgehalt</b>	43 %
<b>Traubensorten</b>	Dolcetto, Nebbiolo
<b>Grösse</b>	70 cl.
<b>Artikelnummer</b>	271020130

### Bemerkungen

Mazzetti d'Altavilla schafft mit der Grappa Riserva Alba eine intensive Fusion der Trester von Nebbiolo di Barolo und Erbaluce, die das Land des Piemonts mit seinen edlen Reben repräsentieren. Der Riserva Alba, ein lang gealterter Grappa, vereint sorgfältig ausgewählte Trester von Nebbiolo da Barolo und Erbaluce, die für die Region charakteristisch sind. Die kunstvolle Vermischung dieser Destillate erzeugt intensive Emotionen. Nach einem diskontinuierlichen Brennprozess reift diese herrliche Grappa für mindestens 18 Monate in Tronçais-Eichenfässern.

### Degustationsnotizen

Intensiver und harmonischer Duft mit bernsteinfarbener Farbe und akzentuierter Weichheit.