



Dopo la distillazione nell'arco delle 48 ore dalla svinatura, la grappa è stata invecchiata per un anno in fusti di rovere , successivamente in carati di melo, pero e ciliegio selvatico, quindi affinata per più di un anno in bottiglia.



Alcohol 42%

Colore ambrato brillante

Temperatura di Servizio 16°-18°C