



Italien, Grappa

Romano Levi Grappa Camomilla 40%

Herkunft

Italien

Rebsorten

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

40.00%

Charakter

Beim Grappa Camomilla werden die frisch gepflückten Köpfchen der Kamillenblüten direkt dem Grappa zugesetzt. Der ROMANO LEVI Grappa Camomilla wird aus Treestern von Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba im Kupferkesseldestillierkolben mit offener Flamme gebrannt und reift 6 Monate lang in Barriques (220 Liter) aus verschiedenen Hölzern und wird bei einer konstanten Temperatur zwischen 14 und 19°C mit der richtigen Luftfeuchtigkeit gelagert.

Produzent/Marke

Romano Levi