

GRAPPA

Grappa Invecchiata di Donnalaura.

La nostra grappa. Il nome acquavite compare per la prima volta proprio in Campania, nei taccuini della scuola medica salernitana, la prima universita' d'Europa.

SCHEDA TECNICA:

Varietà: Vinacce selezionate da uve di Falanghina

Distillazione: discontinua, con alambicchi a bagno-maria alimentati a vapore

Maturazione: In barriques di rovere per 12 mesi, imbottigliata e fatta maturare in vetro 12 mesi

Colore: Dorato intenso

Corpo: Intenso ed elegante



Our grappa. The name acquavite first appeared in Campania, in the notebooks of the Salerno medical school, Europe's first university.

DATA SHEET:

Variety: Pomace selected from Falanghina grapes

Distillation: discontinuous, with steam-powered bain-marie stills

Maturation: For 12 months in oak barrels, bottled and aged in glass 12 months

Color: Intense golden

Body: Intense and elegant

42% VOL