



GRAPPA BARRICATA GEWÜRZTRAMINER

Grappa di Gewürztraminer maturata in barriques di rovere francese, dove prima è stato affinato per un anno il nostro vino Sarica Bianco ed il Vino Santo Trentino Classico. Le note vanigliate e legnose bene si integrano con il profumo coinvolgente ed il sapore ricco, raffinato, floreale di questa grappa aromatica.

Gradi: 45% vol.
Formati: 0,70 l
Pezzi per cartone: 6 bott. 0,70 l
singolarmente astucciate

GEWÜRZTRAMINER BARRIQUE GRAPPA

Gewürztraminer grappa, aged in French oak barriques previously used to refine our Sarica Bianco wine and the Classic Trentino Vino Santo wine for one year. The vanilla and woody notes blend well with the captivating aroma and the rich, sophisticated, floral flavour of this aromatic grappa.

Alcohol content: 45% vol.
Format: 0.70 L
Bottles per carton: 6 0.70 L bottles,
individually boxed

GRAPPA BARRICATA GEWÜRZTRAMINER

Der Grappa von Gewürztraminer reift in französischen Eichenfässern, in denen zuvor ein Jahr lang unser Wein Sarica Bianco und der Vino Santo Trentino Classico gelagert worden ist. Die Noten von Vanille und Holz integrieren sich gut mit dem bestechenden Duft und dem reichen, erlesenen und blumigen Geschmack dieses aromatischen Grappas.

Alkoholgehalt: 45% vol.
Flaschengrößen: 0,70 l
Stk. pro Karton: 6 Flaschen 0,70 l
einzeln verpackt

PISONI
dal 1852
Mastri Distillatori in Trentino

Via San Siro, 7/a
Frazione Pergolese
38076 Lasino (Trento) - Italia

tel. 0461 564106
fax 0461 563163
info@pisoni.it
www.pisoni.it