



Grappa Gran Riserva



Distilleria

ALPE

Valle d'Aosta

Grappa Gran Riserva

Questa grappa nasce dalla distillazione di vinacce pregiate. Prodotta con metodi artigianali in limitata quantità, è invecchiata lungamente in piccole botti di rovere di slavonia.

Il suo profumo intenso, il suo inconfondibile aroma, pieno ed insieme delicato, derivano, oltre che dal pluriennale invecchiamento e dalla selezione delle materie prime, anche dalla lenta ed accurata distillazione.



This grappa is produced in limited quantity with artisan methods and aged in small oak barrels. Its intense fragrance and unique aroma, full and delicate at the same time, are due not only to the long aging but also to an accurate selection of fine marc and to a slow and careful distillation.



Cette grappa naît d'une lente e soignée distillation de grand marc de raisin. Elle est produite en quantité limitée et vieillie longtemps dans de petites barriques de rouvre. Le résultat de ces procédés est un distillé au parfum intense et à l'arôme plein mais délicat.