



SARPA DI POLI

Grappa

Spécialité par lot



Matière première : Marc obtenu de Merlot et Cabernet

Élaboration : Distillation artisanale en petit lots dans un alambic en cuivre composé de petites chaudières à cycles de vapeur discontinus.

Dégustation : Arômes d'herbes fraîches, de menthe, de rose et de géranium. En bouche cette grappa est rustique, sincère, généreuse et virile.

Service : Servir à 18 – 20°C.

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ: 11443755 – 3L

Prix : 236.50\$

Prix licencié : 205.70\$

UVC : 1

