

MORGANTE

VINACCE uve rosse Nero d'Avola

DISTILLAZIONE le vinacce sono distillate in caldaie in rame a vapore

MATURAZIONE 10 mesi di affinamento in barriques di essenze diverse

GRADAZIONE ALCOLICA 44% Vol.

CONFEZIONE bottiglia ariane da 0,50 lt in astuccio di cartone.

NOTE DI DEGUSTAZIONE la grappa di Don Antonio dal piacevole colore ambrato, è ampia e avvolgente con una grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni in cui la frutta matura (ribes, albicocca, ciliegia marasca) spicca rispetto a sottili note speziate di cacao e vaniglia. E' ideale servita con dolci a base di mandorla

