



# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## Grappa

### 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.