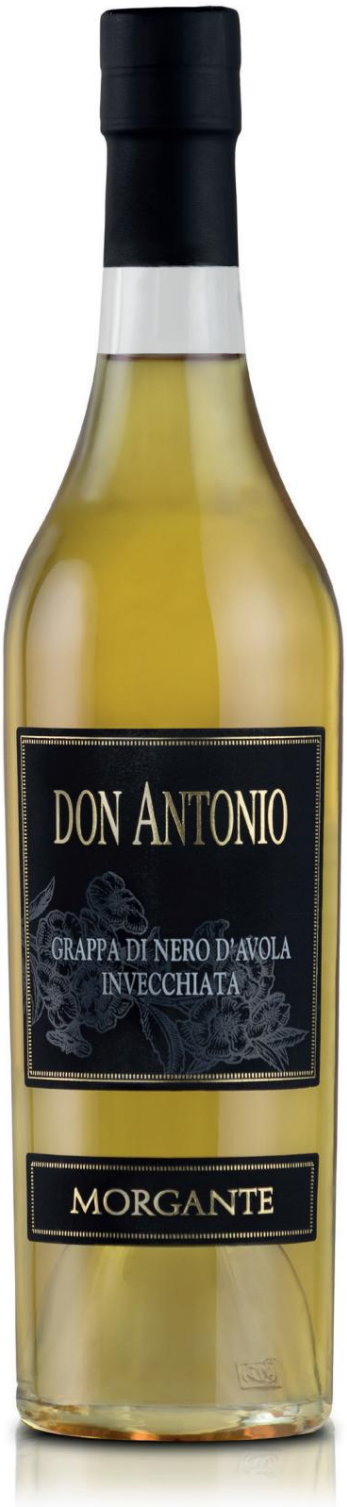

MORGANTE

Le goût authentique de Nero d'Avola

Grappa

ORIGINE DU MARC DE RAISIN

raisins rouges Nero d'Avola

DISTILLATION

Le marc est distillé dans des alambics en cuivre à vapeur.

MATURATION

Vieillissement de 10 mois en barriques d'essences diverses.

TENEUR EN ALCOOL

44% Vol.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Ariane, 500 ml, en boîte carton individuelle

NOTES DE DÉGUSTATION

La grappa Don Antonio, à la robe ambrée séduisante, est ample et invitante, avec une forte personnalité. Un délicieux concert de sensations où les fruits mûrs comme le cassis, l'abricot et la cerise marasque se marient aux subtiles notes épicées de cacao et de vanille. Elle accompagne à merveille les biscuits aux amandes et les confiseries.