

Castagner - Grappa Nuda Barrique BIO

Code SAQ : 14957874

Format : 500 ml

Médaille d'OR - *The 2021 International Organic Awards*

DESCRIPTION

[Lire notre article sur la distillerie Castagner](#)

La Grappa Nuda Barrique Bio de Castagner

Située en Vénétie, sur les collines du Conegliano-Valdobbiadene, la distillerie Castagner produit des grappas de très grande qualité à l'aide de méthodes de production avant-gardistes et de technologies ultra sophistiquées.

Viellie en barrique pendant 12 mois, la Grappa Nuda biologique de Roberto Castagner offre un goût suave aux notes fruitées et florales, assorties d'un soupçon d'épices. Médaille d'or à l'International Organic Awards 2021.

Pays : Italie

Couleur : Ambré

Région : Vénétie

Cépage(s) : Merlot, Cabernet et Pinot Noir provenant d'agriculture biologique

Degré d'alcool : 37,5%

Température de service : 18-20°C

Disillation : Roberto Castagner produit sa Nuda Grappa Barrique à l'aide d'équipement de distillerie dédié qui assure la traçabilité complète du processus de production. Avant l'embouteillage, la grappa repose au moins 12 mois en barrique. Le vieillissement en barrique a également lieu dans des fûts en bois non traités pour assurer la philosophie biologique et éco-durable.

Caractère Olfactif : Notes fruitées et florales avec un soupçon d'épices acquis lors du vieillissement.

Autre particularité : Produit biologique / Emballage 100 % recyclable

PRODUCTEUR

[Distillerie Castagner](#)

AGENT PROMOTIONNEL

[Agile, Vins et Spiritueux](#)



COMMANDER