CAMIGLIANO

Grappa di Brunello Ambrata

Scheda Grappa di Brunello Ambrata

DESCRIZIONE

SCHEDA GRAPPA DI BRUNELLO AMBRATA

Una grappa ottenuta dalle vinacce del Brunello di Montalcino, posta in piccole caldaie di rame e poi affinata per mesi in botti di rovere da 225 litri , per ottenere quel colore ambrato, quell'aroma morbido e fruttato, quel sapore avvolgente e persistente che la rendono unica e inimitabile.

info@camigliano.it