

Descripción: La Grappa Sammarco es un aguardiente de orujo italiano, elaborado de forma artesanal con destilación en alambique de cobre, que destaca por su suavidad y elegancia.

🥃 Características principales

Origen: Italia.

Productor: Sammarco di Palazzo.

Formato habitual: Botella de 70 cl.

Graduación alcohólica: 38%.

Elaboración:

Se obtiene a partir de los mejores orujos de vino italianos.

Destilación continua en alambique de cobre, siguiendo métodos tradicionales.

Notas de cata:

Vista: Color cristalino y transparente.

Nariz: Aroma afrutado distintivo, con notas limpias de crujir fresco.

Boca: Sabor suave y delicado, con cuerpo rico y agradable, reflejando la calidad de los ingredientes.

🌿 Contexto cultural

La grappa es un destilado típico de Italia, creado históricamente para aprovechar el bagazo de la uva tras la vinificación. Hoy en día se ha convertido en un producto de prestigio,...

La Branca Online

Grappa Sammarco



Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.60 gr

Licors

Catalogat. Molt poques existències

11.20

IVA del 21 % inclòs

8413562003372