



BENIAMINO MASCHIO®

GRAPPA INVECCHIATA
PROSECCO BARRIQUE 12 MESI COD. 2081
40% ALC BY VOL 0,50L

Grappa invecchiata, ottenuta mediante la distillazione di selezionate vinacce di vitigni Prosecco, lasciata poi riposare per più di 12 mesi in barrique di rovere nel magazzino invecchiamento di Beniamino Maschio ed infine filtrata ed imbottigliata. Si presenta con colore paglierino, profumi intensi ed armonici con note tipiche delle grappe passate in legno, struttura intensa, elegante e persistente. Perfetta a temperatura ambiente.

An aged grappa, obtained by means of the distillation of selected pomace of Prosecco vines, then left ageing for more than three years in oak barriques and big barrels in the Beniamino Maschio aging room and finally filtered and bottled. It has an amber color, and its fragrance is, intense and harmonious aromas with typical and pleasant notes of wood, intense, elegant and persistent structure. Perfect at room temperature.