



# BRENTÈ

GRAPPA ARTIGIANALE  
RISERVA 30 MESI  
42% ALC BY VOL 0,70L

Cod. 2591

La Grappa Brentè è prodotta dosando le migliori grappe ottenute da vinacce della zona prosecco e invecchiate in botti di rovere da 3 a 5 anni con sapienti affinamenti nelle pregiate barriques. Il risultato è una grappa morbida di gran classe, dal colore ambrato, dai profumi intensi ed armonici, con evidenti note fruttate e delicati sentori di vaniglia, cacao e miele. Perfetta da degustare a temperatura ambiente.

Brentè Grappa is crafted by blending the finest grappas made from Prosecco area pomace and aged in oak barrels for 3 to 5 years, with meticulous refinement in exquisite barriques. The result is a smooth, sophisticated grappa with an amber hue, intense and harmonious aromas, featuring prominent fruity notes and delicate hints of vanilla, cocoa, and honey. Perfect for enjoying at room temperature.

