



Racchiude il brand in distillazione delle tre D.O.C.G.: Taurasi; Fiano di Avellino; Greco di Tufo, vinacce sapientemente selezionate e fatte riposare affinché i profumi e gli aromi dei tre vitigni possano fondersi.

Dopo la distillazione, la grappa è fatta invecchiare in botti di legno di acacia, ciliegio, rovere, castagno e gelso.

Invecchiamento minimo:
3 anni

Temperatura di servizio:
20° gradi

Encloses the brand in distillation of the three D.O.C.G.: Taurasi; Fiano di Avellino ; Greco di Tufo , marked and selected by an expert and then made to rest so that the flavours and aromas of the three varieties merge.

After distillation, the brandy is aged in wooden barrels of acacia, cherry, oak, chestnut and mulberry.

Minimum ageing:
3 years

Temperatura di servizio:
20° degrees

GRAPPA DEL CARDINALE

