

Triacca

GRUMELLO**CARTA DI IDENTITÀ**

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	13 %
UVAGGIO:	Nebbiolo



Il Grumello viene prodotto nella zona a nord-est di Sondrio e prende il nome dall'omonimo Castello, fortezza del XII secolo, che domina la vallata. L'affinamento si protrae per 24 mesi in botti di rovere grandi. Dal color rosso rubino, tendente al granata, ha un profumo intenso, sottile e vinoso, con note di fragola, frutta secca e resina; al palato si presenta asciutto, leggermente tannico, vellutato e armonico.

