

Grappa

Bricco dell'Uccellone



Bricco dell' Uccellone的陈酿白酒
口味令人心潮澎湃：其严谨优雅的
感官体验揭示了Barbera（巴贝拉葡萄）
的基因和Bricco dell' Uccellone的精华。

随着2005年的丰收，Bricco dell' Uccellone的蒸馏生产项目
也应运而生。

如此获得的白酒需要放在旧桶内3年，随后陈化成葡萄酒。
70cl瓶子酒精度数44°。口味令人心潮澎湃：其严谨优雅的
感官体验揭示了Barbera（巴贝拉葡萄）的基因和Bricco
dell' Uccellone的精华。

参照商将单个包装的蒸馏液放在一个摩登、功能性的相框
内展示，其构思符合最严苛的包装标准和持续性原则，旨
在赋予使用材料新的价值。



“Braidà”