



## AURATUM XLV

### GRAPPA DI BARBERA D'ASTI

AURATUM ist ein trockener Schnaps mit 43° Alkohol, der aus den Trestern unseres einheimischen Barbera hergestellt wird.

Dieser Schnaps wird in Eichenfässern (Barriquen) 12 Monate lang ausgereift und hat einen trockenen und charakteristischen Geschmack mit intensivem Lakritzenaroma.

#### **Benennung**

Grappa di Barbera

#### **Produktionsgebiet**

Montemagno e Altavilla (Asti) - Monferrato  
Rebsorte 100% Barbera

#### **Alkoholgehalt / Typologie**

43°, Trocken