

# Colomba Of Bonollo, aromatizzata alla Grappa Of Amarone Barrique



colombaofbonollo-scont-7a15aac1

Le storiche distillerie Bonollo Umberto di Padova propongono una versione originale

del più tradizionale dolce pasquale: la Colomba Of Bonollo, aromatizzata alla Grappa Of Amarone Barrique.

L'inedita versione viene realizzata artigianalmente con ingredienti italiani freschi e di qualità assoluta, tra cui canditi deliziosi e mandorle pregiate. A pasta morbida e lievitata naturalmente, si presenta soffice. Nel suo cuore, poi, si trovano racchiuse le note inconfondibili della Grappa Of Amarone Barrique, che esaltano armoniosamente la fragranza della farcitura. L'ampiezza e finezza di aromi della Grappa Of Amarone Barrique, fiore all'occhiello della produzione delle Distillerie Bonollo, si fondono insomma nella pasta soffice della Colomba Of Bonollo per conquistare tutti i palati più golosi ed esigenti.

La Distillerie Bonollo Umberto, storica azienda che da oltre 100 anni e quattro generazioni produce grappa, è nota al pubblico e ai consumatori per la produzione di grappe pregiate e di qualità eccellente, frutto di un grande rigore e attenzione alla freschezza della materia prima, e del Sistema

