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

Unico di Produzione Bonollo, che prevede tra l'altro l'esclusiva della doppia distillazione. La famiglia Bonollo di Padova ha fatto la storia della Grappa, segnando alcune tappe fondamentali di un prodotto Made in Italy che è stato capace di innovare continuamente, come accadde nel 1999, quando proprio con la Grappa Of Amarone Barrique, ancora oggi punta di diamante della produzione, creò la prima Grappa in Italia con invecchiamento in barrique, che avrebbe fatto tendenza rompendo gli schemi del settore e inaugurando un nuovo segmento di gusto per gli appassionati della Grappa.