



Destilleriets historie begynte i 1885 med alkymisten Francesco Trussoni, som bestemte seg for å lage den første endrue-grappaen. Grappa di Barolo, ble den første single drue Grappaen i historien, laget av nebbiolo.

Selskapet ble overtatt av Mario Montanaro og hans kone Angela Trussoni i 1922. Med sønnen Giuseppe Montanaro perfektionerte de produksjonsprosessene ved å ta i bruk ulike damp metoder ved destilleringen. I løpet av et århundre førte dette til et slags "økosystem" der Montanaro, spesielt Grappa di Barolo, har blitt et av områdets mest historiske og anerkjente produkt.

---

Grappa (70 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Montanaro Grappa di Moscato</b> - Aromatic and fruity, the grappa di Moscato brings to the mind the vineyard origins. Smooth, balanced and aromatic with a long finish.	kr. 659,30	8006935	6323281	
<b>Montanaro Grappa di Arneis</b> - The characteristic of this grappa is the marked floral and herbaceous fragrance typical of the original vine which explodes in the mouth with the first sip. Very pleasant grappa and easy to drink.	kr. 666,40	8006936	6323307	
<b>Montanaro Grappa di Barolo</b> - Refined in oak barrels to merge aroma and flavour. This Grappa acquires smoothness, perfume, a velvety flavour and unmistakable straw colour.	kr. 680,30	8006937	6323315	