



GRAPPA DI BAROLO

VITIGNO - Nebbiolo da Barolo

PROVENIENZA DELLA VINACCIA - Rocche dell'Annunziata, La Morra

SISTEMA DI DISTILLAZIONE - Dopo la torchiatura, le vinacce vengono passate nei tradizionali alambicchi a vapore conservando integri gli aromi e i profumi del vino originale.

PERIODO DI DISTILLAZIONE - In botti di rovere di Slavonia per 5 anni, nel corso dei quali il distillato acquista profumo e sapore vellutato, secco e morbido nello stesso tempo, con un persistente ed etereo ricorso del vitigno di origine.

AFFINAMENTO - In botti di rovere di Slavonia per 5 anni, nel corso dei quali il distillato acquista profumo e sapore vellutato, secco e morbido nello stesso tempo, con un persistente ed etereo ricorso del vitigno di origine.

DEGUSTAZIONE - Colore giallo paglierino. Profumo ampio, avvolgente, con grande personalità. Spicca la frutta matura. Il gusto è pieno e vellutato

GRADO ALCOLICO - 43% vol.

FORMATO - Bottiglia 0,50 l