

GRAPPA DI BAROLO

Grappa ottenuta dalle nostre vinacce di nebbiolo da Barolo, distillate nei tradizionali alambicchi a vapore. Conserva integri gli aromi e i profumi del vino d'origine. Viene affinata in botti di rovere di Slavonia. Profumi e sapori pieni e vellutati.



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 - Novembre

AFFINAMENTO - In botti di rovere di Slavonia, 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

GRADO ALCOLICO - 43% vol.

FORMATO - Bottiglia 0,50 l