

ORIGINE Grappa ottenuta da vinacce di Nebbiolo.

PRODUZIONE La vinaccia già fermentata, arriva fresca in distilleria, dove viene avviata alla distillazione. Il distillato ottenuto viene conservato in serbatoi di acciaio prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio per conservare il massimo e dei profumi e degli aromi.

CARATTERISTICHE Si presenta con un colore chiaro. Il profumo è ampio, con note che vanno dal floreale al fruttato.

Sapore armonioso, pieno e imponente, di grande intensità. Retrogusto persistente.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA 40% vol.

ALLERGENI Contiene solfiti.

PRODOTTO IN ITALIA



GRAPPA DI BAROLO

batasiolo.com

info@batasiolo.com

+39 0173 50130