

GRAPPA DI BAROLO

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

