

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO 38% CL.70 AST. I00021070



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Nebbiolo

Provenienza: Piemonte

Gradazione : 38% vol.

Colore e aspetto: trasparente e cristallino

Olfatto: intenso con sfumature di vaniglia

Gusto e Retrogusto : pieno, asciutto, austero.

Sentori di viola e di rosa canina

Caratteristiche e processo di produzione:

il Barolo è il leggendario vino piemontese, prodotto con una particolare qualità di uve Nebbiolo. L'invecchiamento, a cui è assolutamente predisposto, deve essere di almeno tre anni, di cui due in botti di legno di rovere o di castagno. Morbido e vellutato, il Barolo sorprende per la varietà di sapori e profumi, che caratterizzano le diverse annate. Anche la grappa è in grado di stupire per la particolare intensità aromatica. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.