

LINEA "OMETTI"

GRAPPA DI BARBARESCO



Vinacce di uve Nebbiolo da Barbaresco.

Distillazione discontinua in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna.

Distillata secondo il classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.

Affinamento in acciaio e bottiglia.

Note degustative

Colore: limpido, chiaro, cristallino.

Olfatto: profumo intenso tipico del vitigno Nebbiolo, avvolgente con note balsamiche.

Gusto: secco ma comunque molto gradevole e pulito, ampio, persistente ed elegante.

Cod.17503

Cod. 17504 c.a.

43% vol. – u. ct. 6



RINALDI 1957

LINEA "OMETTI"

GRAPPA DI BAROLO



Pure vinacce di sole uve Nebbiolo da Barolo.

Distillazione discontinua in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna.

Distillata secondo il classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore in modo discontinuo.

Affinamento in botti di legno per circa 24 mesi.

Note degustative

Colore: colore giallo paglierino chiaro.

Olfatto: intenso, delicato, stratificato con morbide note speziate.

Gusto: struttura morbida e sapore intenso, persistente, vellutato ed equilibrato con armoniche note legnose che vanno a mescolarsi con eleganti note floreali tipiche del vitigno di provenienza.

Cod.17500

Cod. 17501 c.a.

43% vol. – u. ct. 6



RINALDI 1957

LINEA "OMETTI"

GRAPPA DI NEBBIOLO



Pure vinacce di uve Nebbiolo delle Langhe.

Distillazione discontinua in piccole caldaie in rame e demetilizzazione con doppia colonna.
Distillata secondo il classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.

Affinamento in acciaio e bottiglia.

Note degustative

Colore: cristallino.

Olfatto: profumo molto fine e di buona complessità, secco e molto intenso.

Gusto: classico e pulito, secco e schietto.

Cod.17505

Cod. 17506 c.a.

43% vol. – u. ct. 6



RINALDI 1957