



GRAPPA DI BAROLO

Materia prima: vinaccia fermentata di uva Nebbiolo da Barolo proveniente dalla vigna Castellero.

Distillazione: le vinacce sono passate nei tradizionali “alambicchi a vapore” e distillate con il sistema a vapore discontinuo.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux da 500 l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo oro con riflessi ambrati.

Profumo: intenso, caratteristico del Nebbiolo distillato.

Sapore: morbido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: è la benvenuta a fine pasto per le sue peculiari caratteristiche digestive.

Consigli di servizio: si consiglia la temperatura di servizio di 14 °C.