

**GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO
INVECCHIATA IN FUSTI DI ROVERE**
Millesimata

Vitigni utilizzati:	Vinaccia di Nebbiolo da Barolo
Distillatore:	Tradizionale a vapore
Metodo di distillazione:	Discontinuo
Alcool:	43,0 % Vol.
Temperatura di servizio:	18-20° C



Il segreto per ottenere grandi distillati è semplice: distillare con metodo tradizionale a vapore e con metodo discontinuo delle vinacce fresche provenienti da uve di ottima qualità, sane e mature. Questa grappa è ottenuta da pure vinacce selezionate di sola uva Nebbiolo da Barolo. Segue l'invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 24 mesi: durante questo affinamento l'aroma e il gusto si fondono ed il prodotto acquista morbidezza, un profumo caratteristico e complesso, sapore vellutato e l'inconfondibile colore paglierino. Per valorizzare le differenze tra annata e annata viene apposto in etichetta il millesimo di distillazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	giallo ambrato
Profumo:	complesso, con sentori di vaniglia e mandorla tostata, cacao, di notevole finezza.
Sapore:	pieno, morbido, di buon corpo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Questa grappa è ottima a fine pasto come digestivo. Ideale anche come abbinamento alla pasticceria secca.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

Calice da Grappa



Modalità di conservazione: in ambiente fresco e al riparo dalla luce.