

# GRAPPA DI BAROLO

## ORIGINE

Grappa ottenuta da vinacce di Nebbiolo.

## PRODUZIONE

La vinaccia già fermentata, arriva fresca in distilleria, viene avviata alla distillazione e a seguire tenuta 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.

