



GRAPPA DI BAROLO

Vitigno: Nebbiolo

Grappa ottenuta da pure vinacce selezionate di sole uve Nebbiolo da Barolo. Invecchiata in fusti di rovere dove, durante questo affinamento, l'aroma e il gusto si fondono, e il prodotto acquista morbidezza, profumo, sapore vellutato e inconfondibile colore paglierino.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: ambrato chiaro

Profumo: una nota di spezie morbide ed intense

Sapore: note legnose, vellutato maturo e profondo, con un retrogusto persistente.

Contenuto: 50 cl

Gradazione: 43% Vol.

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi.

Abbinamento: da servire a fine pasto.

Distillata da Distilleria Dott. Mario Montanaro di Alba, Frazione Gallo D'Alba.