

GRAPPA DI BAROLO

OTTENUTA DALLE MIGLIORI VINACCE PROVENIENTI DAI VIGNETI DELLA TENUTA MONFALLETTO

PROPRIETÀ DAL 1340
SPECIALI



Da sempre raccogliamo e conserviamo l'arte dei mestieri legati alla lavorazione delle materie prime che la natura offre. In una visione di continuità di utilizzo e recupero degli scarti di produzione otteniamo prodotti e vantaggi apprezzabili su più fronti. La lavorazione di vinaccia fresca con bucce integre e ben fermentate è fondamentale per l'espressione chiara e pulita della varietà distillata. Alambicchi discontinui a bagnomaria, una lenta estrazione e la mano esperta degli artigiani garantiscono invece il miglior risultato auspicato.

GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA

PROCESSO PRODUTTIVO

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinaccia fresca di uva Nebbiolo da Barolo dei nostri vigneti. Ottenuta con processo di distillazione a freddo in metodo discontinuo e fatta affinare per 3/4 anni in vecchi fusti di rovere di diversa provenienza.

CARATTERISTICHE

Si presenta di colore dorato abbastanza carico e brillante. È di profumo ampio, ricco e pronunciato (sentore di frutta rossa e nocciola tostata). Calda, di notevole corpo, di pieno carattere. Elegante e morbida al palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

LONGEVITÀ

Può essere conservata per vari anni, anche una volta aperta mantiene intatte le caratteristiche organolettiche per diversi mesi.



I dati riportati in questa scheda sono il frutto di medie degli ultimi anni e pertanto devono essere considerati come tali e non identificativi di uno specifico millesimo.



corderodimontezemolo.com