



### TECNICA DI PRODUZIONE

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 vinacce selezionate di uva Nebbiolo da Barolo.

Segue l'affinamento in piccoli fusti di rovere per un minimo di 12 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.

### 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

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Vinaccia di Nebbiolo da Barolo

**Gradazione alcolica:** 43.0% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

