



ORTIZ ELEVATA IN BARRIQUES



GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO
ORTIZ
AFFINATA IN BARRIQUES

MATERIA PRIMA: da una selezione di
vinacce del Piemonte.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo
tradizionale a vapore Metodo Carlo Bocchino.
Il distillato è ottenuto dopo aver eliminato le teste e le code
durante il processo di distillazione, per mezzo di colonne
in rame con piatto a fungo.

AFFINAMENTO: le grappe che compongono Ortiz
riposano separatamente nelle nostre cantine per un periodo
non inferiore ai 12 mesi in barriques da 225 litri di Allier,
Tronçais e Limousin. All'affinamento segue l'assemblaggio
finale, realizzato attraverso un'operazione attenta di selezione
di ogni singola barrique, ciascuna della quali apporta
la sua nota aromatica al gusto finale.

Infine, un processo abile e paziente, durante il quale le
grappe vengono trasferite in un fusto, in cui si crea un'alleanza
di aromi tra i differenti crus.

DEGUSTAZIONE: il colore è intenso dai riflessi ambrati
e dorati. Al naso offre una complessità aromatica di frutta
candita, miele e vaniglia. Il sapore pieno emorbido dona a
questa grappa l'armonia perfetta.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.