



GRAPPA DELLA

**CANTINA PRIVATA**  
*Carlo Bocchino*  
**BOCCHINO**

**ORTIZ**

**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:** in acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi.

**DEGUSTAZIONE:** colore trasparente e cristallino. Il profumo è intenso e penetrante. Il sapore pulito e secco con note aromatiche.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40 gradi.

ORTIZ BIANCA