



BOCCHINO

GRAPPA DI NEBBIOLO DELLE LANGHE

ELEVATA IN BARRIQUES

MATERIA PRIMA: vinaccia ricavata esclusivamente dalla vinificazione di uve Nebbiolo provenienti dai comuni di produzione di Barolo e Barbaresco.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

AFFINAMENTO: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi cui segue una permanenza in barriques di rovere francese, Allier e Tronçais, per altri 18 mesi.

DEGUSTAZIONE: colore giallo ambrato, profumo ampio, complesso ed elegante, sapore alla freschezza e decisione tipiche del vitigno si uniscono morbide e complesse note di vaniglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.



VITIGNI IN PUREZZA