



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

GRAPPA di BAROLO CANNUBI



Grappa ottenuta da vinacce del vitigno Nebbiolo da Barolo, provenienti dai vigneti storici di Cannubi.

La vinaccia, che arriva fresca alla distilleria, viene avviata in breve tempo alla distillazione per cogliere il massimo dei profumi e degli aromi.

Invecchiamento: in botti di rovere ed un affinamento finale di due anni in Tonneaux.

Distillazione e invecchiamento: le vinacce di Nebbiolo da Barolo, sono distillate in alambicchi di rame.

Colore: ambrato chiaro

Profumo: intenso, con morbide note speziate

Sapore: maturo, profondo e vellutato, ha grande equilibrio e armoniche note legnose concluse con un piacevole sentore di miele.

Gradazione alcolica: 42,00% Alc./Vol.

