



GRAPPA DELLA

CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino

BOCCHINO

GRAPPA DI BARBARESCO

BARBARESCO CASK FINISH

MATERIA PRIMA: vinacce di uva Nebbiolo da Barbaresco, provenienti dalle uve dei prestigiosi crus situati nella zona del Barbaresco, nel cuore delle Langhe .

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino". Questa grappa è il frutto del lavoro della natura, del tempo e del lungo saper fare artigianale.

AFFINAMENTO: la nuova espressione della Grappa di Barbaresco è il Cask Finish, il periodo di maturazione finale che avviene nelle barriques utilizzate per l'affinamento del vino Barbaresco.

DEGUSTAZIONE: il colore è intenso dai riflessi ambrati e dorati. Grappa intensa e potente, al naso offre una ricchezza aromatica di frutta e spezie. In bocca persistente e di grande intensità, offre un sapore caldo dominato da ciliegie, vaniglia e sentore di cioccolato. La sensazione globale è di un distillato squisito, dall'eleganza incomparabile.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.

CASK FINISH