



CASK FINISH



GRAPPA DELLA

CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

**GRAPPA DI NEBBIOLO DA
BAROLO E DA BARBARESCO**
MARGAUX CASK FINISH

MATERIA PRIMA: vinacce di uve Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco, provenienti dalle uve dei più prestigiosi crus situati nelle 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 Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco è il Cask Finish, il periodo di maturazione finale che avviene nelle barriques utilizzate per l'affinamento del vino Margaux.

DEGUSTAZIONE: colore ambrato intenso con riflessi paglierini. al naso offre aromi piccanti e di infuso di té nero, molto floreale. questo distillato in bocca è leggermente piccante, unisce un gusto complesso dominato da note speziate, noce moscata e un pizzico di scorza d'arancia. Il finale è persistente e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.



GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

CASK FINISH

QUESTA GRAPPA DERIVA DALLA
DISTILLAZIONE DI VINACCE DI
UVA PROVENIENTI DAI MIGLIORI
CRUS DEL PIEMONTE. CIÒ CHE
S'INTENDE PER CASK FINISH,
È IL PERIODO DI MATURAZIONE
FINALE NELLE BARRIQUES IN CUI
HA RIPOSATO IL VINO CHE NASCE
DAL VITIGNO DI PROVENIENZA.

GRAPPA
DI NEBBIOLO DA
BAROLO E DA
BARBARESCO

MARGAUX CASK FINISH

GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

GRAPPA
DI NEBBIOLO DA
BAROLO E DA
BARBARESCO
MARGAUX CASK FINISH