



GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO
GRAPPA DI BAROLO
BAROLO CASK FINISH

MATERIA PRIMA: vinacce di uve Nebbiolo da Barolo, provenienti dalle uve dei più prestigiosi crus situati nella zona del Barolo.

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 Barolo è il Cask Finish, il periodo di maturazione finale che avviene nelle barriques utilizzate per l'affinamento del vino Barolo.

DEGUSTAZIONE: il colore è intenso dai riflessi ambrati e dorati. Al naso, il profumo offre una miriade di aromi di fiori, di frutti e di spezie. Un'intensità aromatica ottimale che si completa con note di arancia candita, prugne secche, fiori bianchi come jasmin e iris. L'affinamento dona a questa grappa note di cannella e nocciola. La sensazione globale è di un gusto squisito ed elegante.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.

CASK FINISH