



GRAPPA DELLA  
**CANTINA PRIVATA**  
*Carlo Bocchino*  
**BOCCHINO**  
MILLESIMATA  
**1988**

Fedele alla tradizione che la distilleria bocchino persegue dal 1898, solo un raccolto fuori dal comune, unicamente eccezionale, permette la creazione di una nuova cantina privata, millesimata per definizione.

Il millesimo 1988 ha riposato a lungo nella nostra cantina privata, prima di raggiungere la sua massima espressione.

**ANNATA 1988:** le condizioni climatiche favorevoli hanno dato origine a vini di notevole struttura, grande equilibrio e struttura, caratteristiche essenziali per la ottenere vinacce di grande qualità. La disponibilità limitata di 492 bottiglie fa del millesimo 1988, una grappa unica.

**VINACCE:** vinacce da uve del piemonte provenienti dai più prestigiosi crus situati tra langhe e monferrato.

**METODO DI DISTILLAZIONE:** alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino". Il distillato raggiunge la sua gradazione alcolica naturalmente, e viene ridotta solo nella fase finale a 47,6°.

**AFFINAMENTO:** in due barrique di rovere francese.

**DEGUSTAZIONE:** colore tipico dei distillati dai lunghi invecchiamenti. Ambrato intenso. Aromi intensi, ricchi e complessi. Fragranze iniziali fruttate di frutta secca. Sul finale si completano con note di spezie esotiche, ginger e cannella. La piena gradazione di 47,6°, racchiude una concentrazione intensa di sensazioni. La presenza del distillato in bocca è armoniosa: il palato, è dominato dalla ricchezza di fichi secchi e arancia matura, la consistenza densa e cremosa. L'invecchiamento dona a questa grappa un colore intenso e aromi di crema pasticceria. La sensazione globale e' di un gusto estremamente lungo e leggermente asciutto, con note speziate e mela.

MILLESIMATA