



BOCCHINO

CUVÉE DI BARRIQUES MILLESIMATA

MATERIA PRIMA: vinaccia proveniente da uve
Moscato d'Asti e Nebbiolo delle Langhe.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco
discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

AFFINAMENTO: in contenitori di acciaio
inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi cui
segue una permanenza in barriques di rovere francese,
Allier e Tronçais, per altri 18 mesi.

DEGUSTAZIONE: grappa dal colore ambrato e
luminoso, profumo di more, spezie, iris, note floreali,
con un sottile tocco di gelsomino, sapore con sentori di
albicocche essiccate, vaniglia e mandorle tostate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.



CUVÉE MILLESIMATA