



BOCCHINO

**GRAPPA DI
GRAN MOSCATO**

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata
di uve Moscato Bianco di Canelli.

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

AFFINAMENTO: in fusti di rovere di Slavonia
da 5000 litri per un periodo di 24 mesi.

DEGUSTAZIONE: la grappa ha un profumo tipico,
intenso e caldo ed un sapore schietto,
morbido, senza asperità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.