



BOCCHINO

**GRAPPA DI
SIGILLO NERO**

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata di uve rosse di Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba e Nebbiolo.

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

AFFINAMENTO: in fusti di rovere di Slavonia da 5000 litri per un periodo di 12 mesi.

DEGUSTAZIONE: la grappa ha profumo delicato ed un sapore fragrante secco e pulito.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.