



# BOCCHINO

## GRAPPA DI BAROLO

### ELEVATA IN BARRIQUES

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata  
e fresca proveniente da uva Nebbiolo.

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

AFFINAMENTO: in barriques francesi.

DEGUSTAZIONE: colore giallo ambrato,  
profumo complesso ed elegante,  
sapore intenso tipico del vitigno e  
complesse note di vaniglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.



VITIGNI IN PUREZZA