



BOCCHINO

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI ELEVATA IN BARRIQUES

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata da uve di Moscato d'Asti diraspata prima della distillazione.

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: colore giallo carico, profumo ampio, caldo e potente, sapore pieno, avvolgente, notevolmente armonico, con sfumato ricordo di legno di rosa e di frutta esotica.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.



VITIGNI IN PUREZZA