



**BOCCHINO**

GRAPPA RISERVA  
**CARLO BOCCHINO**

**MATERIA PRIMA:** da uve Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco, Barbera d'Asti e Moscato d'Asti.

**METODO DI DISTILLAZIONE:** alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino". Il distillato è ottenuto alla gradazione di 70° dopo opportuni scarti di "teste" (i prodotti che compaiono all'inizio della "cotta") e "code" (i componenti che emergono alla fine della "cotta") per mezzo di colonne con piatti a fungo in rame.

**AFFINAMENTO:** la Riserva Carlo Bocchino si compone di grappe di diversa età e provenienti da diversi vitigni piemontesi che concorrono a formare un bouquet complesso. Dopo la distillazione, la grappa viene posta ad affinare in carati di rovere di Allier, Tronçais e Limousin. Le condizioni di umidità hanno una fondamentale importanza per l'evoluzione della grappa. Anno dopo anno, con un lento scambio con l'aria attraverso le doghe di legno, la grappa stempera la forza e l'alcolicità e si creano l'aroma e il bouquet. Durante gli anni di invecchiamento si ha una perdita per evaporazione in volume non inferiore a 10-15% e in alcolicità di 4-6°. È il Mastro Distillatore a vigilare durante il processo di affinamento e a decidere quanto tempo lasciarla in carato/botte; è lui a stabilire il momento dell'unione delle varie grappe una volta giunte a maturazione. Un anno prima di essere messa in bottiglia, la Riserva Carlo Bocchino viene travasata dai carati in un fusto di rovere più grande affinché possa armonizzarsi e stabilizzarsi.

**DEGUSTAZIONE:** colore molto intenso e profondo dovuto alla lunga permanenza in legno, profumo ricco con sentori molto prolungati di vaniglia, tabacco, sapore opulento, vellutato e elegante.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 43 gradi.

RISERVA CARLO BOCCHINO