



BOCCHINO

**GRAPPA
TRADIZIONE
BARRIQUE**

Quarantaduegradi

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata
di uve rosse del Piemonte.

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

PRODUZIONE: legata alla disponibilità
di vinaccia dell'annata.

AFFINAMENTO: da 12 a 18 mesi in
barriques francesi di Allier.

DEGUSTAZIONE: profumo intenso ed elegante,
leggermente aromatico. Il sapore è piacevolmente avvolgente.
Sentori di vaniglia e spezie.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.

LE GRAPPE DELLA TRADIZIONE