

# GRAPPA DI BAROLO CANNUBI

Questa preziosa grappa di Barolo è ottenuta dalla distillazione diretta delle vinacce provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il Barolo DOCG Cannubi. Il processo produttivo è di tipo artigianale: le vinacce fermentate sono sottoposte a distillazione diretta in caldaia a vapore in impianto discontinuo, e il liquore che ne deriva viene posto in botti di rovere per un affinamento di almeno dodici mesi. Il risultato è una grappa prodotta in quantità limitatissima (solo 500 bottiglie ogni anno), che riprende le caratteristiche dell'uva e del vigneto di origine, unendo la finezza alla piacevolezza e l'eleganza a una grande complessità.

**Caratteristiche organolettiche:** il colore è ambrato scuro, l'aroma è ampio e intenso, di frutta secca, fieno, noce di cocco, pepe bianco; il sapore è caldo, complesso, ricco e armonico, vellutato.

**Abbinamenti consigliati:** è un prezioso accompagnamento alla piccola pasticceria a base di cioccolato e alle conversazioni di fine pasto.

**Temperatura di servizio suggerita:** 14-16°C

