

GRAPPA DI BAROLO

Questo prezioso distillato è ottenuto dalle vinacce di nebbiolo da Barolo sottoposte a distillazione attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. La successiva lunga permanenza in legno armonizza i sapori ed esalta le caratteristiche del vitigno d'origine, dando vita a un distillato di vinaccia di grande complessità e struttura, un insieme di suadente ricchezza gustativa.

Caratteristiche organolettiche: il colore è dorato intenso, l'aroma è ampio, di frutta secca, fieno di montagna e cocco; il sapore è caldo, persistente e piacevolmente secco, di grande equilibrio.

Abbinamenti consigliati: ottima a fine pasto e in accompagnamento alla piccola pasticceria a base di cioccolato.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C



TENUTA CARRETTA