

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa di "Barolo 20 anni"



VITIGNO: Nebbiolo da Barolo.

TENORE ALCOLICO: 50% in volume.

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

INVECCHIAMENTO: 20 anni in piccoli fusti di rovere e acacia.

DEGUSTAZIONE: l'invecchiamento prolungato dona a questa grappa un colore eccezionalmente carico, unitamente a una buona morbidezza e a una moderata dolcezza. La barrique ha permesso di sviluppare in modo eccezionale i profumi speziati nel distillato, con note nettissime che vanno dal pepe ai chiodi di garofano, dalla noce moscata al tabacco, dall'anice alla liquirizia. Questa punta nettissima accompagna il cuore della materia prima, che si rivela con profumi fruttati di confettura, frutta sciropata, mela cotta, prugna secca, uvetta, mandorla e noce. Segue una punta floreale e miele. Da meditazione, magari accompagnata da cioccolato amaro o da un sigaro importante.

PACKAGING: le bottiglie, con etichetta numerata, sono confezionate in eleganti cofanetti.

DISTILLERIA SANTA TERESA
dei Fratelli Marolo s.r.l.

Corso Canale 105/1
10051 ALBA (CN) Italy
Tel. 0173/33144

P.iva 01905820047
www.marolo.com