

Grappa di Barolo "Cristallo Basso"



VITIGNO: Nebbiolo da Barolo.

TENORE ALCOLICO: 50% in volume.

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

INVECCHIAMENTO: piccoli fusti di rovere.

DEGUSTAZIONE: di colore ambrato estremamente limpido, questa grappa si presenta molto morbida dall'alto dei suoi 50 gradi. Il suo complesso aromatico è straordinariamente ampio e articolato, con una prevalenza della gamma fruttata, che lascia percepire una eccezionale varietà e completezza: dalla frutta secca alla frutta cotta e sciroppata fino alla prugna secca e all'uvetta. A questo insieme si unisce un floreale che da decisamente sulle note del miele. Altro tratto distintivo, dato il lungo invecchiamento, anche la gamma speziata, dominata dal sentore di legno della barrique che dona al distillato profumi di cannella, tabacco e liquirizia, con un fondo vanigliato.

PACKAGING: importanti designer hanno progettato questo decanter in cristallo per la grappa di Barolo. La bottiglia viene confezionata in un raffinatissimo cofanetto in legno laccato, ulteriore dettaglio di lusso ed esclusività.