

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa di Barolo Vendemmia 2006



VITIGNO: Nebbiolo da Barolo.

TENORE ALCOLICO: 42% in volume.

INVECCHIAMENTO: questa grappa, messa all'invecchiamento in piccoli fusti di rovere nelle proprie cantine come da verbale Ufficio delle Dogane Cuneo n. 01 del 6/02/2007, acquisisce la denominazione stravecchia.

DEGUSTAZIONE: questa grappa è ottenuta da selezionate vinacce di Nebbiolo da Barolo distillate con caldaiette a bagnomaria. È una grappa proveniente dalla vendemmia 2006 definita eccezionale, che condensa in sé tutte le caratteristiche di qualità e personalità dell'omonimo vino. L'annata e l'invecchiamento danno a questa grappa un'impronta sensoriale unica. Il profilo aromatico è caratterizzato da un sentore speziato che però non copre i profumi fruttati della materia prima impiegata impreziositi da note di uvetta, prugna e frutta secca.

PACKAGING: le bottiglie sono serigrafate e presentate in un elegante cofanetto di rovere.

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