

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa Solera di Barolo



VITIGNO: Nebbiolo da Barolo.

TENORE ALCOLICO: 42 % in volume.

VOLUME BOTTIGLIA: 50 cl.

INVECCHIAMENTO: la parte più vecchia della Solera è affinata per almeno 7 anni in barrique di secondo passaggio utilizzate per Chardonnay piemontese. La scelta di botti da vino bianco è "neutra", per garantire alle vinacce di nebbiolo la loro piena espressività varietale

DEGUSTAZIONE: colore ambrato carico, al naso presenta un apio ventaglio aromatico con prevalenza di note fruttate su cui è sempre percepibile il carattere piacevolmente balsamico del nebbiolo da Barolo. In bocca si percepiscono complesse e delicatissime nuance di frutta secca e sciropata, prugna e uvetta. Il boisé dell'affinamento in barrique non è mai troppo invadente e suggerisce sfumature di cacao e cioccolato amaro.

PACKAGING: bottiglia decanter con tappo in vetro confezionata in eleganti cofanetti di legno con scomparto a cassetto.

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