

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa di Barbera Monriondo

**VITIGNO:**

Barbera.

TENORE ALCOLICO:

40% in volume.

VOLUME BOTTIGLIA:

70cl.

AFFINAMENTO:

fusti di rovere precedentemente utilizzati per vini a lavorazioni alcoliche.

DEGUSTAZIONE:

ottenuta da vinacce di Barbera selezionata nel comprensorio del Barbera d'Alba. E' di colore ambrato, con leggeri riflessi rossi, acquisiti dalla permanenza in barriques precedentemente utilizzate per vini a lavorazioni alcoliche. Profumo intenso e piacevole di vaniglia e frutta, gusto morbido ed allo stesso tempo pieno e completo.

PACKAGING:

le bottiglie possono essere presentate con astuccio in cartone o senza, tutte rigorosamente incartate.