

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa di Barolo

**VITIGNO:**

Nebbiolo da Barolo.

TENORE ALCOLICO:

50% in volume.

AFFINAMENTO:

fusti di rovere.

DEGUSTAZIONE:

ottenuta da vinacce di Nebbiolo da Barolo. E' di colore ambrato carico. Rimane a riposare per almeno quattro anni in piccoli fusti. E' di profumo ampio, ricco e pronunciato e ha sentore di vaniglia tostata. Calda, di notevole corpo, di pieno carattere.

PACKAGING:

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