

Grappa di Barolo Riserva 1983



VITIGNO: Nebbiolo da Barolo.

TENORE ALCOLICO: 50% in volume.

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

AFFINAMENTO: passaggi in sei tipologie di piccole botti dai legni diversi.

BOTTI UTILIZZATE: botte n.251 e n.1216.

DEGUSTAZIONE: l'invecchiamento prolungato conferisce a queste selezionate riserva di grappa un'impronta sensoriale unica. Il suo colore eccezionalmente carico preannuncia quella potenza aromatica e quella morbidezza che si ritrovano poi durante l'assaggio. La barrique ha sviluppato in modo eccezionale i profumi speziati con note nettissime che vanno dal pepe ai chiodi di garofano, dalla noce moscata al tabacco bruno, dall'anice alla liquirizia. Queste prime sensazioni accompagnano e svelano di seguito profumi ancora fruttati di confettura, mela cotta, prugna secca, mandorla e noce. Poi ancora un accenno floreale di miele, il tutto in un insieme estremamente franco.

BOTTIGLIE PRODOTTE: dal fusto n.251 n.458 bottiglie e dal fusto n.1216 n.482 bottiglie.

PACKAGING: tutte le bottiglie, rigorosamente numerate a mano, sono presentate in un elegante cofanetto di rovere, che conferisce alla confezione un tocco di sobrietà.