

Grappa di Barolo Riserva 1998



VITIGNO: Nebbiolo da Barolo

TENORE ALCOLICO: 50% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70 cl.

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

BOTTI UTILIZZATE: botte n.1235 e n.1390

DEGUSTAZIONE: l'invecchiamento prolungato conferisce a questa selezionata 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

BOTTIGLIE PRODOTTE: dal fusto n.1235 n.366 bottiglie e dal fusto n.1390 n.446 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