

GRAPPA DI BAROLO

RISERVA



Nebbiolo



Zona di produzione
della D.O.C.G.



Ricchi di calcare
e di marne grigie
alternate a sabbie



300-400m slm



Sud e sud-ovest



43% vol



Ambiente



0,7 L

NOTE TECNICHE

Fermentazione: l'uva diraspata e pigiata viene scaldata intorno ai 32-33 °C ed immediatamente avviata alla fermentazione. La macerazione dura 20-30 giorni e durante questo periodo vengono effettuati dei delastage per ottimizzare e migliorare l'estrazione dei tannini e contemporaneamente per ossigenare il lievito che può fermentare nelle condizioni ideali, ottenendo profumi e aromi più netti ed eleganti. Terminata la fermentazione alcolica immediatamente si procede con la pressatura soffice delle vinacce che vengono inviate in

distilleria ancora fresche di vino.

Distillazione: la distillazione, avviene con l'antico metodo discontinuo, a bagnomaria in caldaiette di rame. Il vapore attraversando lentamente la vinaccia trascina in alto l'alcol e gli aromi, che confluendo nel condensatore originano gocce di un distillato prezioso e sorprendente.

Affinamento: la grappa distillata nel mese di novembre è immediatamente introdotta in botti di legno di piccole dimensioni, dove affina per più di un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

La grappa mantiene le caratteristiche tipiche del vino Barolo caratterizzato da sapori austeri e aromi delicati ed eleganti. Il colore è un bel giallo ambrato con riflessi dorati. Il profumo è un'esplosione di aromi. Il gusto è caldo, morbido e invitante.

ABBINAMENTI

Si propone nel fine pasto.



G R A P P A D I B A R O L O

R I S E R V A



Nebbiolo



Barolo D.O.C.G.
area



High content of limestone
and grey marl alternating
with sand



300-400m slm



South and
south-west



43% vol



Room temperature



0,7 L

TECHNICAL PROFILE

Fermentation: the grapes are de-stemmed and crushed, and are then immediately heated to around 32-33 °C for the fermentation. The on-the-skins maceration lasts 20-30 days, which racking and returning optimizes and improves the extraction of the tannins, while also oxygenating the yeast so it can ferment in ideal conditions to obtain cleaner, more elegant aromas. As soon as the alcoholic fermentation has ended, the pomace is pressed softly and sent to the distillery while still fresh.

Distillation: it takes place in copper stills using the old discontinuous method. The steam passes slowly through the grape solids, drawing the alcohol and aromas up into a condenser to produce drops of a very precious, stunning distillate.

Ageing: the distilled grappa is immediately transferred in November into small barrels, where it matures for more than a year.

elegant aromas. Its colour is a lovely amber yellow with golden hues. On the nose it is an explosion of aromas and the flavour fuller and more supple and inviting.

PAIRINGS

Suggested as after-dinner drink.

TASTING NOTES

The grappa maintains the typical qualities of the Barolo wine, which features rich flavours and delicate,

