

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

## LE GRAPPE: GLI OMETTI

### GRAPPA OTTENUTA DA VINACCE DI DIVERSE VARIETÀ DI UVE PIEMONTESE.

Il colore è giallo paglierino tenue dovuto all'invecchiamento in botti centenarie di rovere che conferiscono un'elegante profumo e morbidezza al palato.

### LA MATERIA PRIMA

Vinacce di varietà di uve miste del Piemonte.

### DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Distillazione discontinua in piccole caldaie in rame e demetilizzazione con doppia colonna.



Distillata secondo classico metodo Montanaro.



Affinamento in legno 15-18 mesi in botti di rovere.

### NOTE DEGUSTATIVE

Essendo un distillato di vari vitigni, ci regala un'ampia gamma di profumi armoniosi ed eleganti tra loro; al palato si presenta elegante e morbida con leggere note di tostatura dovute all'invecchiamento in legno.



Giallo paglierino tenue.



Bouquet di profumi, delicata.



Intensa, note tostate delicate di vaniglia e cacao.



## GRAPPA DEL PIEMONTE DI PURA VINACCIA

% 40°

50 - 70 cl

