

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

## LE GRAPPE: GLI OMETTI

### GRAPPA BIANCA OTTENUTA DA VINACCE DI UVE BARBERA.

Il breve affinamento in vasche di acciaio la rende carica dei profumi tipici del vitigno di provenienza. Si presenta limpida ed incolore, al gusto piena ed intensa con sentori di sottobosco già presenti al naso.

### LA MATERIA PRIMA

Bura vinaccia di sole uve Barbera.

### DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

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



Distillata secondo classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.



Affinamento in acciaio.

### NOTE DEGUSTATIVE

Grappa dal profumo intenso, ricco che anticipa il sapore molto secco, pulito e pieno.



Bianca, trasparente e cristallina.



Intenso, delicatamente floreale, fresco.



Morbida, persistente e secca.



## GRAPPA DI BARBERA DI PURA VINACCIA

43°

50 - 70 cl

