

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

01 LE GRAPPE: I TESORI



---

GRAPPA DI BAROLO  
2003



# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

## LE GRAPPE: I TESORI

### LE ANNATE MIGLIORI DELLE GRAPPE DI NEBBIOLO DA BAROLO, DIMENTICATA IN SECOLARI BOTTI DI ROVERE.

Dal colore giallo ambrato brillante con sfumature intense e tonalità calda. Il profumo che si percepisce prima di degustarla è avvolgente ed intenso. Si avvertono leggere note fruttate e più marcate note speziate tipiche del Barolo invecchiato. Però l'emozione è data soprattutto dagli aromi che si sviluppano in gran parte sorseggiando il distillato. Si riscontra la complessità e l'armonia che si era trovata nel profumo. Il fruttato vira su note speziate particolari come il tabacco, la cannella e su note più tostate tipiche del lungo invecchiamento in botti grandi.

#### LA MATERIA PRIMA

Pure vinacce di uve Nebbiolo da Barolo.

#### DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

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



Distillata secondo il classico metodo Montanaro.



DimENTICATA in botti di legno ormai centenarie, per 18-20 anni.

#### DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Grappa molto intensa e persistente, complessa con leggere note fruttate e più intense note speziate tipiche del lungo invecchiamento.



Colore ambrato intenso.



Leggere note fruttate, più marcate note speziate.



Complessa, avvolgente e molto intensa.

## GRAPPA DI BAROLO

2003

% 43°

50 - 70 cl

