

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

01 LE GRAPPE: I TESORI



GRAPPA DI BAROLO
CANNUBI



MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

LE GRAPPE: I TESORI

DISTILLATA DALLE VINACCE DI NEBBIOLO DA BAROLO PROVENIENTI DAL FAMOSO “CRU” CANNUBI.

La caratteristica che la rende una delle grappe più pregiate della nostra produzione è l'estrema finezza ed intensità percepibile al naso e la pulizia ed eleganza in bocca. Liquido dal colore dorato, è morbido, vellutato, amabile e delicato al palato.

Il primo impatto gustativo rivela note di frutta secca e marmellata.

L'affinamento in botti di rovere di Slavonia per 4-5 anni si manifesta con un colore giallo dorato tipico dei distillati affinati in legno, mentre in bocca si fa percepire da note tipiche di legno tostato.

LA MATERIA PRIMA

Vinacce di sole uve nebbiolo da Barolo “cru” Cannubi.

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 legno 48-60 mesi.

DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Grappa molto fine, elegante dal profumo intenso e delicato. Sapore elegante e fine tipico del vitigno Nebbiolo, spiccata la presenza della frutta secca e marmellata tipici del Barolo mediamente invecchiato.



Colore giallo dorato intenso.



Delicata, fine.



Morbida, vellutata, amabile.

GRAPPA DI BAROLO CANNUBI

% 43°

