

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

01 LE GRAPPE: GLI OMETTI

GRAPPA OTTENUTA DA VINACCE SELEZIONATE DI SOLE UVE NEBBIOLO DA BAROLO.

Lasciata riposare in fusti di rovere, l'aroma e il gusto si fondono in un prodotto morbido, vellutato e dall'inconfondibile colore paglierino chiaro.

LA MATERIA PRIMA

Pure vinacce di sole 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: alambicco in rame alimentato a vapore in modo discontinuo.



Affinamento in botti di legno per circa 24 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE



Colore giallo paglierino chiaro.



Intenso, delicato, stratificato con morbide note speziate.



Struttura morbida e sapore intenso, persistente, vellutato ed equilibrato con armoniche note legnose che vanno a mescolarsi con eleganti note floreali tipiche del vitigno di provenienza.



GRAPPA DI BAROLO DI PURA VINACCIA

43°



50 cl

