

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

## 01 LE GRAPPE: GLI OMETTI

LIMPIDA E CRISTALLINA, QUESTA GRAPPA SPRIGIONA DA SUBITO UN PROFUMO DELICATO, CON SPICCATE NOTE DI VINACCIA FRESCA.

In bocca si presenta corposa e rotonda in perfetto equilibrio fra il calore dell'alcol e gli aromi tipici del Dolcetto, molto elegante ed armonica. Grappa bianca classica ottenuta da pure vinacce di uve Dolcetto proveniente dalle prestigiose doc piemontesi.

### LA MATERIA PRIMA

Pura vinaccia di sole uve Dolcetto.

### 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 fine, delicato e freschezza tipica del vitigno di provenienza. Al palato la grappa di Dolcetto è intensa, persistente, secca.



Bianca, trasparente e limpida.



Delicata, fine e fresca.



Intensa, persistente e secca.



## GRAPPA DI DOLCETTO DI PURA VINACCIA

% 43°

50 - 70 cl

