

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

LE GRAPPE: GLI OMETTI

GRAPPA BIANCA, GIOVANE OTTENUTA DA UVE DI NEBBIOLO DA BARBARESCO.

Dal colore bianco cristallino e limpido esprime da subito tutta l'eleganza del vitigno di provenienza. Al naso si presenta avvolgente e ampia con profumi floreali e note di frutti a bacca rossa, in bocca si presenta morbida, pulita e fine con centro bocca esplosivo che precede un finale elegante e persistente.

LA MATERIA PRIMA

Vinacce di uve Nebbiolo da Barbaresco.

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 e bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Grappa dal profumo intenso tipico del vitigno Nebbiolo, al palato risulta secca ma comunque molto gradevole e pulita.



Limpida, chiara, cristallina.



Avvolgente con note balsamiche.



Ampia, persistente ed elegante.



GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO DI PURA VINACCIA

% 43°

50 - 70 cl

