

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885



**PRODOTTO RAPPRESENTATIVO,  
CON BOTTIGLIA ED ETICHETTA  
CHE HANNO FATTO LA STORIA  
DELLA DISTILLERIA.**

Grappa invecchiata in fusti di rovere di Slavonia da vinacce selezionate di Nebbiolo da Barolo. Al naso subito di alta intensità presenta fini richiami ai profumi caratteristici del vitigno. In bocca fine ed armonica. C'è una gradevole presenza di liquirizia e vaniglia tipica del riposo in legno.

## 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 classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.



Riposo in legno 24-36 mesi.

## NOTE DEGUSTATIVE



Dal colore giallo dorato.



Fine, piacevolmente tannica, on leggere note speziate e vanigliate.



Gusto intenso, persistente e austero con retrogusto di frutta secca.



## GRAPPA STRAVECCHIA DELL'ALCHIMISTA DI FAMIGLIA

% 42°

70 cl

