

GRAPPA BAROLO LEVI IN CASSA LEGNO



Etichetta da disegni originali di Romano Levi

La grappa di Barolo è l'unica grappa italiana riconosciuta a livello Europeo come "Indicazione Geografica" che ne caratterizza la provenienza e il disciplinare di produzione.

Tipo di Uva

Esclusivamente Nebbiolo da Barolo

Colore

Ambrato medio

Profumo

Note intense di tabacco e cioccolato

Gusto

Secco, con note iniziali di tabacco e finale intenso di legno e spezie.

Provenienza vinacce

Vigneti DOCG di storici produttori in Barolo, La Morra, Serralunga, Grinzane Cavour.

Vinacce processate localmente con basse rese

Invecchiamento

Minimo 4 anni in caratteristiche botti da circa 220 litri in legno di Acacia.

Il mastro distillatore e il controllore certificano che questa grappa è stata invecchiata in legno per il periodo sopra indicato prima dell'imbottigliamento

Tenore alcolico

42°

Contenuto

700ml (750ml per US)

