

GRAPPA BIANCA LEVI IN ASTUCCIO

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Dalle Langhe, luoghi nei quali la vite ha trovato una delle sue massime espressioni, provengono le Etichetta da disegni originali di Romano Levi

La Grappa che ne deriva trova uno straordinario ed emozionante equilibrio derivato dalla concia in fosse sotterranee e da un lungo periodo di maturazione in legno.

Tipo di Uva

Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Colore

Chiaro, trasparente Profumo: intense note erbali con leggero fondo di legno

Gusto

Piacevolmente secco, equilibrato e armonioso con gusto persistente di erbe

Provenienza vinacce

Vigneti DOC e DOCG di storici produttori in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso e Alba. Vinacce processate localmente e miscelate secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Invecchiamento

Minimo 3 anni in caratteristiche botti piemontesi da circa 700 litri di frassino.

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

40°

Contenuto

700ml (750ml per US)

