

FLORA
GRAPPA
NEBBIOLO DA BAROLO
INVECCHIATA

Caratteristiche visive: colore giallo ambrato conseguente all'invecchiamento in botti di legno di rovere.

Caratteristiche organolettiche: è una grappa dal sapore armonico e amabile, con sentori di rosa, di viola e legno. In bocca è franca, rotonda e persistente, l'invecchiamento in botti di rovere rilascia sentori legnosi ben armonizzati a retrogusti fruttati.

Produzione: è ottenuta dalla distillazione discontinua di vinacce da uve di Nebbiolo da Barolo e invecchiato per 5 anni nei nostri magazzini invecchiamento in barriques di legno di rovere.

Vinacce: le vinacce provengono dalle uve, vinificate nel rispetto delle specifiche norme di elaborazione, provenienti dai migliori vigneti composti dal vitigno Nebbiolo presenti nella zona di produzione delimitata di Barolo e allevati secondo le condizioni culturali tradizionali della zona, atte a conferire alle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine barolo docg specifiche caratteristiche di qualità.

Capacità bottiglia: 50 cl.

Gradazione: 40% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

