



GRAPPA DELLA

CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

GRAPPA DI BAROLO
BAROLO CASK FINISH

CASK FINISH

QUESTA GRAPPA DERIVA DALLA
DISTILLAZIONE DI VINACCE DI
UVA PROVENIENTI DAI MIGLIORI
CRUS DEL PIEMONTE. CIÒ CHE
S'INTENDE PER CASK FINISH,
È IL PERIODO DI MATURAZIONE
FINALE NELLE BARRIQUES IN CUI
HA RIPOSATO IL VINO CHE NASCE
DAL VITIGNO DI PROVENIENZA.

GRAPPA
DI NEBBIOLO DA
BAROLO

BAROLO CASK FINISH

MATERIA PRIMA: vinacce di uve Nebbiolo da Barolo, provenienti dalle uve dei più prestigiosi crus situati nella zona del Barolo.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino". Questa grappa è il frutto del lavoro della natura, del tempo e del lungo saper fare artigianale.

AFFINAMENTO: la nuova espressione della Grappa di Barolo è il Cask Finish, il periodo di maturazione finale che avviene nelle barriques utilizzate per l'affinamento del vino Barolo.

DEGUSTAZIONE: il colore è intenso dai riflessi ambrati e dorati. Al naso, il profumo offre una miriade di aromi di fiori, di frutti e di spezie. Un'intensità aromatica ottimale che si completa con note di arancia candita, prugne secche, fiori bianchi come jasmin e iris. L'affinamento dona a questa grappa note di cannella e nocciola. La sensazione globale è di un gusto squisito ed elegante.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.

CASK FINISH