



CASK FINISH



GRAPPA DELLA

CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

GRAPPA DI MOSCATO
SAUTERNES CASK FINISH

MATERIA PRIMA: vinacce di uva Moscato d'Asti, provenienti dalle uve dei crus di nostra proprietà a Canelli.

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 Moscato è il Cask Finish, il periodo di maturazione finale che avviene nelle barriques utilizzate per l'affinamento del vino Sauternes.

DEGUSTAZIONE: il colore è intenso dai riflessi ambrati e dorati. Al naso offre aromi di vaniglia concentrati, d'albicocche secche e jasmín. Questo distillato si caratterizza da un gusto pieno e morbido e da una lunghezza in bocca eccezionale. L'armonia perfetta di aromi intensi dona a questa grappa un'eleganza e un'aromaticità rara.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.



GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

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 CANELLI
MOSCATO

SAUTERNES CASK FINISH

GRAPPA DI CANELLI MOSCATO SAUTERNES CASK FINISH