



BOCCHINO

**GRAPPA
TRADIZIONE**

Cinquantagradi

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata di uve Barbera, Freisa, Dolcetto e Grignolino.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

PRODUZIONE: legata alla disponibilità di vinaccia dell'annata.

DEGUSTAZIONE: la grappa ha un profumo delicato e leggermente aromatico ed un sapore franco ed armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 50 gradi.

LE GRAPPE DELLA TRADIZIONE