



# BOCCHINO

## GRAPPA DI BAROLO



**MATERIA PRIMA:** vinaccia selezionata e fresca proveniente da uva Nebbiolo.

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

**AFFINAMENTO:** in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi.

**DEGUSTAZIONE:** Un distillato complesso ed elegante, con profumo caratteristico molto intenso e penetrante. Gusto forte, asciutto, molto persistente.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40 gradi.

VITIGNI IN PUREZZA