



BOCCHINO

GRAPPA DI CHARDONNAY

ELEVATA IN BARRIQUES

MATERIA PRIMA: vinaccia selezionata da uve di Chardonnay diraspata prima della distillazione.

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

AFFINAMENTO: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi cui segue una permanenza in barriques di rovere francese, Allier e Tronçais, per altri 18 mesi.

DEGUSTAZIONE: colore ambrato e brillante. Al profumo elegante si unisce un sapore persistente con sfumature di frutta tropicale, vaniglia e mandorle.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40 gradi.



VITIGNI IN PUREZZA