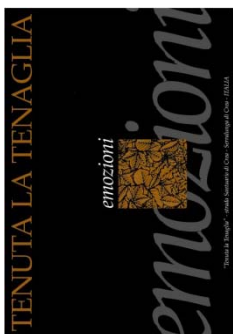


Grappe



Grappa *Emozioni*



Colore Ambrato

Profumo Complesso, delicato, avvolgente, di grande personalità. Presenta sentori di ciliegia marasca, piccoli frutti di bosco, cioccolato, vaniglia.

Sapore ricco, avvolgente, delicato, di grande armonia e persistenza.

Vitigno Barbera d'Asti

Sistema di distillazione discontinuo

Impianto Caldaiette in rame a vapore

Barrique utilizzate Piccoli fusti da 225 litri in rovere di Tronçais e di Allier

Tostatura legno Media

Inserimento in legno Novembre

Affinamento 10-12 mesi

Capacità bottiglie 50 cl

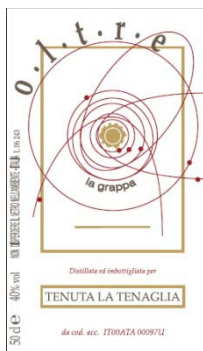
Gradazione 40 % vol.

Abbinamenti consigliati Cioccolato fondente, dolci a base di cacao, pasticceria secca, sigari.



Grappe

Grappa *Oltre*



Colore limpido, trasparente

Profumo presenta sentori di sottobosco e fiori freschi

Sapore secco, austero, di grande persistenza

Vitigno Piemonte Chardonnay

Sistema di distillazione Discontinuo

Impianto Caldaiette in rame a vapore

Affinamento In vasche di acciaio inox per un periodo di 4-6 mesi

Capacità bottiglie 50 cl

Gradazione 40 % vol.

Abbinamenti consigliati Cioccolato fondente, dolci a base di cacao, pasticceria secca, sigari.

Grappe



Grappa *Paradiso*



Colore chiaro

Profumo pulito con sentore floreale

Sapore gradevolmente secco e di buona armonia, caratterizzato da un'alta digeribilità per il basso tenore di alcool metilico

Vitigno Selezione di vinacce monferrine

Sistema di distillazione Discontinuo a bassa pressione

Impianto Alambicchi a vapore in rame

Barrique utilizzate Di rovere di Slavonia

Tostatura legno Media

Affinamento 12 mesi

Capacità bottiglie 50 cl

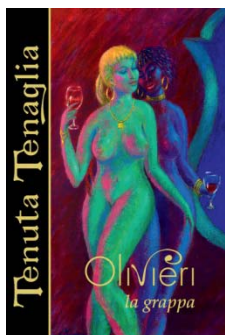
Gradazione 42 % vol.

Abbinamenti consigliati Cioccolato fondente, dolci a base di cacao, pasticceria secca, sigari.

Grappe



Grappa *Olivieri*



Colore ambrato

Profumo note di frutta candita, prugna matura e uva passa, con una punta di miele e altre note speziate, tabacco, vaniglia e cacao

Sapore molto morbida e di giusta alcolicità

Vitigno Selezione delle migliori vinacce piemontesi

Sistema di distillazione a bagnomaria con l'utilizzo di un alambicco discontinuo

Impianto Alambicchi a vapore in rame

Barrique utilizzate Botti di rovere di Slavonia

Tostatura legno Media

Affinamento 6 anni, ad un primo passaggio in botte grande segue il travaso in barrique.

Capacità bottiglie 50 cl

Gradazione 44 % vol.

Abbinamenti consigliati Cioccolato fondente, dolci a base di cacao, pasticceria secca, sigari.