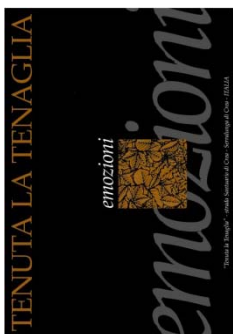


Grappe



Grappa *Emozioni*



Colore ambrato, profumo complesso, delicato, avvolgente, di grande personalità. Presenta sentori floreali e di ciliegia marasca, piccoli frutti di bosco, cioccolato, vaniglia. Sapore ricco, avvolgente, delicato, di grande armonia e persistenza.

Prodotto da uve Barbera

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

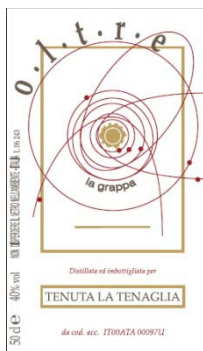
Gradazione alcolica 40 % vol.

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



Grappe

Grappa *Oltre*



Colore limpido, trasparente. Il profumo presenta sentori di sottobosco e fiori freschi. Il sapore è secco, austero, di grande persistenza.

Prodotto da uve 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

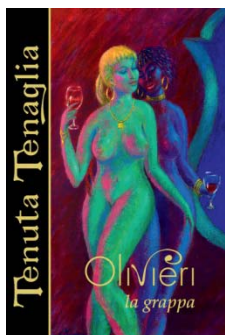
Gradazione alcolica 40 % vol.

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

Grappe



Grappa *Olivieri*



Colore ambrato; al naso si percepiscono note di frutta candita, prugna matura e uva passa, con una punta di miele e altre note speziate, tabacco, vaniglia e cacao.

Prodotto da uve 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 In botti di rovere di Slavonia per 6 anni, ad un primo passaggio in botte grande segue il travaso in barrique.

Capacità bottiglie 50 cl

Gradazione alcolica 44 % vol.

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