



DAMILANO
BAROLO

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO



Vitigno: Nebbiolo da Barolo

Provenienza della vinaccia: selezione di vinacce dell'Azienda

Agricola Damilano

Sistema di distillazione: discontinuo

Impianto: caldaiette in rame a vapore

Barrique utilizzate: piccole botti di essenze diverse

Tostatura legno: media +

Colore: ambrato

Profumo: ampio e avvolgente con grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia.

Sapore: si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo

Gradazione: 43% vol

Affinamento: 10 - 12 mesi