

DAMILANO
BAROLO

GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA



Provenienza della vinaccia: vinacce di Nebbiolo da Barolo

Contenuto alcolico: 43% vol

Sistema di distillazione: discontinuo

Impianto: caldaiette in rame a vapore

Barrique utilizzate: piccole botti di essenze diverse

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: caldo, morbido, piacevolmente secco con grande equilibrio.