



Montanaro

GRAPPA

BAROLO CANNUBI

La Grappa di Barolo Cannubi nasce dalle vinacce di uve Nebbiolo da Barolo del "crus" Cannubi. Tali vinacce, dopo la torchiatura, vengono passate nei tradizionali 'alambicchi a vapore', conservando integri gli aromi e i profumi del vino originale. Durante la distillazione vengono eliminate le parti impure, in modo che la grappa diventi limpida.

Posta poi in botti di legno pregiato, la grappa viene lasciata affinare per anni in apposite cantine. Nel corso di questa stagionatura, questa grappa si caratterizza con un gusto morbido, pulito ma intenso.

TIPOLOGIA	Grappa
PROVENIENZA	Piemonte
PRODUTTORE	Montanaro
UVAGGIO	Nebbiolo da Barolo del "crus" Cannubi
INVECCHIAMENTO	In botti di Rovere
GRADO ALCOLICO	43% Vol
FORMATO	50 Cl

