



## GRAPPA DI BAROLO CANNUBI



---

GRAPPA DI BAROLO  
CANNUBI





# GRAPPA DI BAROLO CANNUBI

## DISTILLATA DALLE VINACCE DI NEBBIOLO DA BAROLO PROVENIENTI DAL FAMOSO "CRU" CANNUBI.

La caratteristica che la rende una delle grappe più pregiate della nostra produzione è l'estrema finezza ed intensità percepibile al naso e la pulizia ed eleganza in bocca. Liquido dal colore dorato, è morbido, vellutato, amabile e delicato al palato.

Il primo impatto gustativo rivela note di frutta secca e marmellata.

L'affinamento in botti di rovere di Slavonia per 4-5 anni si manifesta con un colore giallo dorato tipico dei distillati affinati in legno, mentre in bocca si fa percepire da note tipiche di legno tostato.

---

### LA MATERIA PRIMA

Vinacce di sole uve nebbiolo da Barolo "cru" Cannubi.

---

### DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Distillazione discontinua in piccole caldaie in rame e demetilizzazione con doppia colonna.



Distillata secondo classico metodo Borgogno: alambicco in rame alimentato a vapore.



Affinamento in legno 48-60 mesi.

---

### NOTE DEGUSTATIVE

Grappa molto fine, elegante dal profumo intenso e delicato. Sapore elegante e fine tipico del vitigno Nebbiolo, spiccata la presenza della frutta secca e marmellata tipici del Barolo mediamente invecchiato.



Colore giallo dorato intenso.



Delicata, fine.



Morbida, vellutata, amabile.

---

## GRAPPA DI BAROLO CANNUBI

43°

50 cl

