



# Grappa

## ASPECT

Limpide

## SENSATIONS OLFACTIVES

Fine au nez, bien franche

## SENSATIONS GUSTO-OLFACTIVES

Goût harmonieux doté d'une grande personnalité, fragrant et de bonne persistance.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à une température de 10-12°C, dans des tulipes de 120 ml parfaitement incolores, pas trop fermées à l'embouchure.

## TENEUR EN ALCOOL

45% Vol.

## TECHNOLOGIE

Cette grappa est issue de marcs de raisins Nebbiolo, cultivés par les membres de la coopérative dans la zone de production du Carema et distillés immédiatement après la récolte pour conserver à la grappa les parfums et arômes les plus délicats, qui permettent d'identifier le cépage de provenance.

Extraction de l'alambic à environ 73° d'alcool.

On laisse reposer la grappa de Nebbiolo dans des récipients en acier inox pendant environ 6 mois avant de réduire le degré d'alcool et de la mettre en bouteille.