



GRAPPA DELLA

CANTINA PRIVATA

Cantina Privata

BOCCHINO

AFFINATA IN BARRIQUES

12 ANNI

MATERIA PRIMA: da uve di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco e di Moscato d'Asti.

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Lazarito Bocchino". Il distillato è ottenuto alla gradazione di 75° dopo opportuni scarti di teste e code per mezzo di colonne con piatti a fungo di rame.

AFFINAMENTO: in barriques da 225 litri di legno di Allier, Tronçais e Limousin, per un periodo minimo di 12 anni, durante il quale la gradazione del distillato viene progressivamente ridotta sino a 45 gradi. Un anno prima di essere messo in bottiglia, il distillato viene travasato dalle barriques in un grande fusto di rovere, affinché le varie acquaviti possano lentamente armonizzarsi. La Cantina Privata viene messa in bottiglia solo nelle annate migliori, in un coupage costituito dal 65% di grappa di Nebbiolo da Barolo e Barbaresco e dal 35% di grappa di Moscato d'Asti.

DEGUSTAZIONE: colore di media intensità sui toni ambrati, il profumo presenta sentori di cannella, ciliegia, liquirizia e rosa. Il sapore è nobile e austero con riflessi di miele, mele e pere cotte, mandorle e carruba.

GRADAZIONE ALCOLICA: 45 gradi.

GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Cantina Privata
BOCCHINO

Soltanto una selezione delle migliori annate entra a far parte della "Riserva della Cantina Privata".
Una grappa per pochi, in cui confluisce tutta la tradizione e l'arte della distillazione di Casa Bocchino, esprimendo il significato di un secolo di lavoro tenace.

Vinacce da uve di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco e di Moscato d'Asti.

Metodo di distillazione: alambicco discontinuo a vapore metodo "Lazarito Bocchino". Il distillato è ottenuto alla gradazione di 75° dopo opportuni scarti di teste e code per mezzo di colonne con piatti a fungo di rame.

Affinamento: in barriques da 225 litri di legno di Allier, Tronçais e Limousin, per un periodo minimo di 8 anni, durante il quale la gradazione del distillato viene progressivamente ridotta sino a 45 gradi. Un anno prima di essere messo in bottiglia, il distillato viene travasato dalle barriques in un grande fusto di rovere, affinché le varie acquaviti possano lentamente armonizzarsi. La Cantina Privata viene messa in bottiglia solo nelle annate migliori, in un coupage costituito dal 65% di grappa di Nebbiolo da Barolo e Barbaresco e dal 35% di grappa di Moscato d'Asti.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo ambrato, profumo tonico ed intenso, sapore caldo e potente con un lieve retrogusto di cacao dovuto al lungo contatto con i tanini del legno.

Gradazione alcolica: 45 gradi.

21 ANNI

Colore: di grande intensità.
Profumo: ricco all'olfatto si apre in un ventaglio di aromi della cannella e del tabacco, dal passato al profumo mediterraneo, dall'uva passa alla frutta appassita al sole.

Sapore: all'esame gustativo rivela sentori di miele, peonia, ciliegia marasche, camomilla.

18 ANNI

Colore: di grande intensità sui toni ambrati.
Profumo: ampia intensità olfattiva.

Profumi: di liquirizia, miele, frutta sotto spirito.
Sapore: ampio spettro aromatico. Sentori di cannella, melo reticuta, vaniglia, camomilla.

12 ANNI

Colore: di media intensità sui toni ambrati.
Profumo: cannella, ciliegia, liquirizia, rosa.
Sapore: nobile e austero. Reflessi di miele, mele e pere cotte, mandorle, carruba.

8 ANNI

Colore: di medio-alta intensità.
Profumo: gradevole armonia di miele, marron glacé e camomilla.

Sapore: corposo e avvolgente, lungo nel suo persistere con note di cannella, chiodi di garofano e resina di pino.

DISTILLERIA C. BOCCHINO & C.
CANELLI - ASTI - ITALIA

SELEZIONI D'ANNATA