



CASK FINISH



GRAPPA DELLA

CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

GRAPPA DI BARBARESCO
BARBARESCO CASK FINISH

CASK FINISH

QUESTA GRAPPA DERIVA DALLA
DISTILLAZIONE DI VINACCE DI
UVA PROVENIENTI DAI MIGLIORI
CRUS DEL PIEMONTE. CIÒ CHE
S'INTENDE PER CASK FINISH,
È IL PERIODO DI MATURAZIONE
FINALE NELLE BARRIQUES IN CUI
HA RIPOSATO IL VINO CHE NASCE
DAL VITIGNO DI PROVENIENZA.

GRAPPA
DI NEBBIOLO DA
BARBARESCO

BARBARESCO CASK FINISH

MATERIA PRIMA: vinacce di uva Nebbiolo da Barbaresco, provenienti dalle uve dei prestigiosi crus situati nella zona del Barbaresco, nel cuore delle Langhe .

METODO DI DISTILLAZIONE: alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino". Questa grappa è il frutto del lavoro della natura, del tempo e del lungo saper fare artigianale.

AFFINAMENTO: la nuova espressione della Grappa di Barbaresco è il Cask Finish, il periodo di maturazione finale che avviene nelle barriques utilizzate per l'affinamento del vino Barbaresco.

DEGUSTAZIONE: il colore è intenso dai riflessi ambrati e dorati. Grappa intensa e potente, al naso offre una ricchezza aromatica di frutta e spezie. In bocca persistente e di grande intensità, offre un sapore caldo dominato da ciliegie, vaniglia e sentore di cioccolato. La sensazione globale è di un distillato squisito, dall'eleganza incomparabile.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42 gradi.