



Grappa 10 anni

Vinacce utilizzate: Nebbiolo da Barolo e Barbera

Periodo di distillazione: Fine Novembre.

Sistema di distillazione: Discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

Affinamento: Carati di rovere da 400 lt per un periodo di 10 anni.

Sensazioni visive: Limpida, ambrata.

Sensazioni olfattive: Ampia, avvolgente, con grande personalità. Spicca la frutta matura (ribes, nero, albicocca, marasca), cacao e vaniglia.

Sensazioni gustative: Complessa, morbida ed eleganza.

Gradazione: 43%

Grape marc variety: Nebbiolo da Barolo e Barbera

Distillation period: November

Distillation system: Discontinuous with steam-draught copper pots.

Refining: 400 lt French oak tonneaux for a period of 10 years.

Colour: Limpid, amber.

Taste sensation: Wide, enveloping, with great personality. Flavours of ripe fruit (blackcurrant, apricot, marasca), cacao and vanilla.

Olfactory sensation: Complex, smooth and elegant.

Strength: 43%



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

