



Grappa Barolo

Vinacce utilizzate: 100% Barolo

Periodo di distillazione: Fine novembre.

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

Affinamento: Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi.

Sensazioni visive: Limpida, incolore.

Sensazioni olfattive: Complesso, sentori di frutta e fiori freschi.

Sensazioni gustative: Morbida. elegante.

Gradazione: 40%

Grape marc variety: 100% Barolo

Distillation period: November

Distillation system: Discontinuous with steam-draught copper pots.

Refining: Stainless steel for a period of 3/6 month.

Colour: Limpid, without colour.

Taste sensation: Soft, smell of under wood and fresh flowers.

Olfactory sensation: Elegant, harmonious.

Strength: 40%



MauroSebaste

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

