

Grappa Centobricchi®



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 10/12 mesi.

Sensazioni visive: Limpida, ambrata.

Sensazioni olfattive: Sentori di frutti di bosco, vaniglia e cacao.

Sensazioni gustative: Morbida, elegante.

Gradazione: 40%

Grape marc variety: Nebbiolo da Barolo e Barbera

Distillation period: November

Distillation system: Discontinuous with steam-draught copper pots.

Refining: Barrique for a period of 10/12 month.

Colour: Limpid, amber.

Taste sensation: Wood, fruits, vanil and cacao.

Olfactory sensation: Soft, elegant.

Strength: 40%


MauroSebaste

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

