

SCHEDA TECNICA

Nome: Grappa di Nebbiolo da Barolo

Denominazione: Grappa di Nebbiolo da Barolo

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: dopo la fine della fermentazione e la macerazione post-fermentativa dei nostri Baroli, la vinaccia viene attentamente pressata in pressa soffice e portata subito in distilleria. Lì avviene la distillazione in alambicchi a vapore, in una linea storica degli anni 1930, recuperata recentemente.

Affinamento: acciaio per alcuni mesi

Produzione: da 50 a 150 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

Colore: trasparente, limpido, luminoso, cristallino

Olfatto: bouquet morbido, sentori floreali di viola e rosa, note spezziate, dolci

Gusto: sapore pieno e maturo, avvolgente e profondo con nota di miele d'acacia e liquirizia, retrogusto del vitigno d'origine

Temperatura di servizio: 15-18°C

Abbinamenti consigliati: servita a fine pasto è un ottimo digestivo. Può essere accompagnata da dolci aromatici e speziati, perfetto l'abbinamento con il cioccolato fondente.

La grappa: prodotta con metodi tradizionali in una delle distillerie storiche e più vecchie della zona, la nostra grappa è una continuazione delle tradizioni locali, è una grappa bianca (non invecchiata) proprio per sottolineare la sua freschezza e composità naturale.



La Biòca S.r.l. agricola

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

**La
Biòca**