



Ex Libris Grappa di Barbera



Grappa ottenuta da vinacce del vitigno Barbera sito nelle due zone prestigiose D.O.C : Barbera d'alba e Barbera d'Asti.

La vinaccia già fermentata, che arriva fresca in distilleria, viene avviata nello stesso giorno alla distillazione quindi tenuta in vasche di acciaio per alcuni mesi e infine affinata in piccole botti per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi.

Grado alcolico: 42 Gradi (% Vol.)

Caratteristiche organolettiche

COLORE : Paglierino chiaro.

PROFUMO : Virile di grande intensità.

Pronunciato con netto riconoscimento.

SAPORE : Secco, maturo, di giusta robustezza e armonia, con retrogusto lungo e grintoso.