

GRAPPA DI BAROLO ENRICO VI

Ottenuta dalla selezione di vinacce di Nebbiolo da Barolo del vigneto ENRICO VI in Castiglione Falletto.

Ottenuta con procedimento discontinuo a bagno maria e fatta riposare per circa quattro anni in piccoli fusti.

È di colore ambrato abbastanza carico e brillante. È di profumo ampio, ricco e pronunciato (sentore di vaniglia e nocciola tostata).

Calda, di notevole corpo, di pieno carattere. Elegante e morbida al palato.

Distillata da
Distilleria S.Teresa f.lli Marolo di Alba.

Confezione singola e moderna.
Perfetta anche da regalo.

Gradazione alcolica: 42%

Made from a selection of Nebbiolo marc from Barolo produced at the ENRICO VI vineyard in Castiglione Falletto.

It is obtained through a bain marie intermittent procedure and it is left to settle in small barrels for about four years.

It is of a quite intense and bright amber colour. Its bouquet is ample, rich and marked (vanilla and toasted hazelnut).

Warm and full bodied, it's got a distinctive character and an elegant and soft palate.

Distilled by
Distilleria S. Teresa F.lli Marolo, Alba.

Presented in a modern, single bottle box, it is also perfect as a gift.

Alcoholic C. 42%.

Dieser Grappa wird aus ausgewähltem Trester der für Barolo bestimmten Nebbiolo-Trauben vom Weinberg ENRICO VI in Castiglione Falletto gewonnen.

Nach dem periodischen Destillationsverfahren im Wasserbadkessel reift er etwa vier Jahre lang in kleinen Fässern.

Er ist ziemlich intensiv und funkelnd bernsteinfarben, sein Duft ist umfassend, reichhaltig und ausgeprägt (Noten von Vanille und gerösteten Haselnüssen).

Warm, bemerkenswert körperreich, mit vollem Charakter. Elegant und weich am Gaumen.

Destilliert von
Distilleria S.Teresa f.lli Marolo in Alba.

Moderne Einzelverpackung.
Auch als Geschenk perfekt.

Alkoholgehalt: 42%.

