

GRAPPA DI BARBARESCO



Abbiamo scelto la distilleria Sibona che possiede la vecchia licenza di distillazione n° "1" e perché da sempre è sinonimo di qualità, esperienza e ricerca. Per le nostre vinacce vogliamo il miglior trattamento possibile per offrirvi una **Grappa di Barbaresco** a regola d'arte

VITIGNO

Vinacce da uve atte a produrre vino Barbaresco

DISTILLAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuta dalla distillazione delle nostre vinacce di uva nebbiolo atto a barbaresco. La vinaccia, che arriva fresca in distilleria viene avviata, nello stesso giorno, dopo poche ore dalla raccolta, alla distillazione, per cogliere il massimo dei profumi e degli aromi. Attraverso una distillazione a vapore con ciclo continuo si ottiene la nostra grappa.

QUANDO

In ogni momento vogliate farvi incantare e dedicarvi sfumature sempre sorprendenti. La grappa regge il tempo e l'apertura della bottiglia purché conservata adeguatamente in un luogo fresco, asciutto e possibilmente lontano dalla luce.

ABBINAMENTO CLASSICO

Indimenticabile con il caffè o nel caffè, con il cioccolato fondente e con la pasticceria secca.



PROVENIENZA

Zona di San Rocco Seno d'Elvio e Neive



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0.50

Alcool 42% vol.

Bianca classica non invecchiata dal colore cristallino dal profumo intenso con note speziate. Il gusto è secco e vigoroso.



COME

Conservatela in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetela a circa 18° C, servita in un bicchiere a tulipano con un piccolo bulbo quasi sferico e camino diritto, da riempire con moderazione.



ABBINAMENTO CURIOSO

Audace abbinata al gorgonzola, con una mousse di castagne o... sorseggiata con un sigaro.



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

