

## Grappa di Barolo Riserva 1987



**VITIGNO:** Nebbiolo da Barolo

**TENORE ALCOLICO:** 50% in volume.

**VOLUME BOTTIGLIA:** 70cl.

**AFFINAMENTO:** passaggi in sei tipologie di piccole botti dai legni diversi.

**BOTTI UTILIZZATE:** botte n.1280 e n.1208

**DEGUSTAZIONE:** l'invecchiamento prolungato conferisce a questa selezionata riserva di grappa un'impronta sensoriale unica. Il suo colore eccezionalmente carico preannuncia quella potenza aromatica e quella morbidezza che si ritrovano poi durante l'assaggio. La barrique ha sviluppato in modo eccezionale i profumi speziati con note nettissime che vanno dal pepe ai chiodi di garofano, dalla noce moscata al tabacco bruno, dall'anice alla liquirizia. Queste prime sensazioni accompagnano e svelano di seguito profumi ancora fruttati di confettura, mela cotta, prugna secca, mandorla e noce. Poi ancora un accenno floreale di miele, il tutto in un insieme estremamente franco.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** dal fusto n.1280 n.358 bottiglie e dal fusto n.1208 n.475 bottiglie.

**PACKAGIN :** tutte le bottiglie, rigorosamente numerate a mano, sono presentate in un elegante cofanetto di rovere, che conferisce alla confezione un tocco di sobrietà.