

Grappa riserva



VISUAL FEATURES: straw yellow colour due to along maturation in durmast cask

AROMA: scent of wood, hazelnut, and scents of flowers. The taste is dry, warm and harmonious

PRODUCTION: produced by distilling only dregs of pressed grapes of Nebbiolo da Barolo and then skillfully aged in durmast casks .The grapes come from the same area of Barolo, such as: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto..

BOTTLE CAPACITY: 70 cl.

ALC. VOL. 47%

Distilled according to the typical and traditional Piemonte area system, with steam still and discontinuous distillation cycle.

CARACTÉRISTIQUES VISUELLES: couleur jaune pâle due à une longue période en fût de chêne.

ARÔME: saveur boisée, de noisette et florale, goût harmonieux, chaud et sec

PRODUCTION: produit uniquement à partir de marcs de Nebbiolo da Barole vieillis en fût de chêne. Les marcs viennent de Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto...

CAPACITÉ BOUTEILLE: 70 cl.

ALC.VOL. 48%

Distillé en alambics à vapeur, respectant le cycle de travail discontinu, selon les méthodes de production traditionnelles de notre région le Piémont.

dal 1933
VIEUX MOULIN
distilleria



Elena Borra