



GRIMALDI

GRAPPA DI BAROLO



Dalle preziose vinacce fermentate delle nostre uve nebbiolo da Barolo si ottiene una piccola quantità di questa rara grappa.

Con una lenta distillazione a vapore in piccole caldaiette di rame e un passaggio in botte di rovere, si ottiene una complessità degli aromi, una delicatezza dei profumi e una morbidezza inconfondibile.

Il colore è tipico giallo paglierino ambrato, profumo intenso con sentori di vaniglia e sapore netto.