ACQUISTATO IL .....

Grappa Di Barolo Invecchiata



Carattere e nobiltà in un sorso, l'anima del Barolo

La Grappa di Barolo Invecchiata 12 mesi di Borgo Antico San Vitale è un distillato che cattura l'essenza profonda del prestigioso vino da cui proviene. Questa grappa unica trascorre 12 mesi in barriques di rovere francese, un processo che le conferisce una complessità aromatica e una morbidezza senza eguali. Le note distintive del Nebbiolo, con i suoi richiami di frutti rossi, spezie e una lieve traccia di vaniglia, emergono in modo sublime, arricchite da un leggero sentore di legno che avvolge il palato. La sua finitura è elegante e persistente, con un equilibrio impeccabile tra forza e delicatezza. Creata con passione e dedizione da Borgo Antico San Vitale, questa grappa rappresenta un perfetto connubio tra tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza degustativa indimenticabile. Ideale per gli amanti del buon bere che cercano in ogni sorso la storia e il carattere del Barolo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821