



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.

*Svinando*

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

#### Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio  
Quando Berlo  
Abbinamento  
Vinificazione

#### Sensazioni