



Mainerdo®

GRAPPA DI BARBARESCO/BAROLO INVECCHIATA



Vinaccia da cui è prodotta: 100% Nebbiolo da Barbaresco e Barolo.

Zona di origine: Comuni di Neive, Barbaresco e Serralunga d'Alba.

Invecchiamento: 48 mesi in tonneaux e barriques di legno di ciliegio ed acacia.

Note di degustazione: Un attento ed accurato processo di distillazione mantiene intatto il carattere e la struttura tipiche di questo grande vitigno.

Gusto: Il gusto morbido, vellutato, speziato ma con lievi sentori di legno nobile, ed i profumi decisi ed intensi ne fanno una grappa di grande personalità.

Temperatura di servizio: 20°C-22°C

Gradazione alcolica: 42 % vol.

Formati disponibili: Bottiglia prestigiosa nocturne tipo Rhum da 70 cl. con scatola personalizzata da 1.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com