
GRAPPA



VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

La nostra Grappa nasce dalla distillazione delle nostre vinacce di Barbera dei nostri migliori vigneti.

VINIFICAZIONE

Mediante un alambicco in rame che opera a fuoco indiretto con metodo discontinuo a corrente di vapore, per salvaguardare maggiormente la purezza e pulizia del distillato.

Questa grappa invecchia in legno di acacia ed ha una gradazione alcolica di 45°.

La produzione di bottiglie è limitatissima.