Speciale Grappa - Carlo Bocchino Riserva

grappa-bocchino-mix1c3f969-10d0925a

La riserva Carlo Bocchino si compone di grappe di diversa età e provenienti da diversi vitigni piemontesi (Barbera, Nebbiolo, Moscato) che concorrono a formare un bouquet complesso, articolato e inconfondibile. Dopo la distillazione, la grappa viene posta ad affinare in carati di rovere di Allier Troncais e Limousin, conservate nelle cantine di invecchiamento a Canelli. Un anno prima di essere messa in bottiglia, la riserva Carlo Bocchino viene travasata dai carati in un fusto di rovere più grande affinché possa armonizzarsi e stabilizzarsi. Dal colore molto intenso e profondo dovuto alla lunga permanenza in legno, la riserva carlo Bocchino ha un profumo ricco, con sentori molto prolungati di vaniglia, tabacco, spezie. Il sapore è opulento, vellutato, elegante, complesso e continuo.
Grado alcolico: 43 gradi.