Grappe Bocchino, selezione d'autore

grappa-bocchino-selezione-cb4b1cf6

Bocchino presenta la sua Grappa della Cantina privata, selezione delle migliori annate. Una grappa per pochi, in cui confluiscono la tradizione e l’arte della distillazione di Casa Bocchino. Ottenute da Vinacce di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco e di Moscato d’Asti, le grappe vengono distillate a vapore con il metodo “Lazarito Bocchino”.

Il distillato è ottenuto alla gradazione di 75° , mentre l’affinamento avviene in barriques da 225 litri di legno di Allier, Troncais e Limousin, per un periodo minimo di 8 anni. La Cantina Privata viene messa in bottiglia solo nelle annate migliori, in un coupage costituito dal 65% di grappa di Nebbiolo da Barolo e Barbaresco e dal 35% di grappa di Moscato d’Asti.