



ROVELLOTTI VITICOLTORI IN GHEMME

GRAPPA DI NEBBIOLO INVECCHIATA

GRAPPA DI NEBBIOLO DI GHEMME INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche

Colore: limpido e ambrato caldo.

Olfatto: intenso con note tostate di legno, vaniglia e spezie.

Sapore: vellutato e avvolgente, di grande equilibrio con finale speziato.

Abbinamento consigliato: cioccolato amaro, tabacco.

Temperatura di servizio: 20-22°C.

Tasting notes

Colour: clear and warm amber.

Nose: intense with toasted wooden notes, vanilla and spices.

Flavour: velvety and captivating palate, great balance and spicy finish.

Suggested pairing: dark chocolate, tobacco.

Recommended serving temperature: 20-22°C.

Notes organoleptiques

Couleur: ambre clair et chaleureux.

Bouquet: intense avec des notes grillées de bois, de vanille et d'épices.

Goût: velouté et enveloppant, avec un bon équilibre avec une finale épicée.

Appariement suggéré: chocolat amer, tabac.

Température de service: 20-22°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: klar und warm amber.

Geruchsin: intensiv mit röstnoten von holz, vanille und gewürzen.

Geschmack: samtig und umhüllend, mit großer balance mit würzigem abgang.

Passend zu: bitterschokolade, tabak.

Service temperatur: 20-22°C.

Vitigno e distillazione

Vitigno: distillato di vinaccia di Nebbiolo 100%.

Distillazione: alambicco discontinuo, caldaiete in rame a passaggio di vapore.

Affinamento: il distillato riposa in botti e barrique di diversi legni per oltre 24 mesi fino al raggiungimento del suo perfetto equilibrio.

Alcol: 45%.

Grape and distillation

Varietal: 100% Nebbiolo marc distillate.

Distillation: discontinuous direct steam, copper stills.

Refining: the distillate rests in casks and barriques of different wood for over 24 months thus achieving structure and a perfect balance.

Alcohol: 45%.

Raisin et distillation

Raisins: distillat de 100% Nebbiolo.

Distillation: alambic discontinue, petites chaudières en cuivre, avec passage à vapeur.

Vieillessement: le distillat repose dans des barriques de différents bois pendant plus de 24 mois.

Alcool: 45%.

Traube und destillation

Traubensorte: 100% Nebbiolo destillat.

Destillation: diskontinuierliches alambic, kleine kupferkessel mit dampfdurchgang.

Weinveredelung: das destillat ruht über 24 monate in fässern und barriques verschiedener hölzer über 24 monate bis zum erreichen des perfekten gleichgewichts.

Alkohol: 45%.