



## ROVELLOTTI VITICOLTORI IN GHEMME

### GRAPPA DI NEBBIOLO

#### GRAPPA DI NEBBIOLO DI GHEMME

##### *Caratteristiche organolettiche*

**Colore:** limpido, trasparente e cristallino.

**Olfatto:** aromatico, intenso, carico e persistente con sentori di frutta secca.

**Sapore:** asciutto con retrogusto strutturato e finale lungo.

**Abbinamento consigliato:** cioccolato, tabacco.

**Temperatura di servizio:** 15-18°C.

##### *Tasting notes*

**Colour:** pure and crystal clear.

**Nose:** aromatic and intense profile very persistent with dried fruits notes.

**Flavour:** dry with robust and persistent finish.

**Suggested pairing:** chocolate, tobacco.

**Recommended serving temperature:** 15-18°C.

##### *Notes organoleptiques*

**Couleur:** clair, transparent et cristallin.

**Bouquet :** aromatique, intense et persistante avec des notes de fruits secs.

**Goût:** sec avec une longue finale structurée.

**Appariement suggéré:** chocolat, tabac.

**Température de service:** 15-18°C.

##### *Organoleptische hinweise*

**Farbe:** klar, transparent und kristallin.

**Geruchsin:** aromatisch, intensiv und anhaltend mit noten von trockenfrüchten.

**Geschmack:** trocken mit langem strukturiertem und endgültigem nachgeschmack.

**Passend zu:** schokolade, tabak.

**Service temperatur:** 15-18°C

##### *Vitigno e distillazione*

**Vitigno:** distillato di vinaccia di Nebbiolo 100%.

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

**Affinamento:** il distillato riposa in acciaio per 6 mesi al massimo prima dell'imbottigliamento.

**Alcol:** 45%.

##### *Grape and distillation*

**Varietal:** 100% Nebbiolo marc distillate.

**Distillation:** discontinuous direct steam, copper stills.

**Refining:** the distillate rests in steel tanks for maximum 6 month before being bottled.

**Alcohol:** 45%.

##### *Raisin et distillation*

**Raisins:** distillat de 100% Nebbiolo.

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

**Viellissement:** le distillat repose dans l'acier jusqu'à 6 mois avant la mise en bouteille.

**Alcool:** 45%.

##### *Traube und destillation*

**Traubensorte:** 100% Nebbiolo destillat.

**Destillation:** diskontinuierliches alambic, kleine kupferkessel mit dampfdurchgang.

**Weinveredelung:** das destillat ruht bis zu 6 monate in stahl.

**Alkohol:** 45%.