

245136

GRAPPA DI NEBBIOLO DELLE LANGHE BARRIQUE

 Bocchino

 Italien
Piemont


BOCCHINO
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Grappa lagert 6 Monate in Edelstahltanks bevor er weitere 18 Monate in französischen Barriques aus Eichenholz aus Allier und Tronçais reift. Er entfaltet in der Nase ein weites, elegantes und komplexes Bouquet. Am Gaumen präsentiert er eine sortentypische Frische und Kraft mit weichen, komplexen und samtigen Noten nach Vanille, die ihm durch die Verfeinerung im Barrique verliehen werden.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Edelstahltank 6 Monate
im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa
Gebinde 6 / 0.700 l
Verschluss Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton 8002600001168

ANALYSE

Alkoholgehalt 40.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer C. Bocchino & C.S.p.A.
14053 Canelli (AT)
IT



BOCCHINO

1898

PRODUZENTEN-INFO

Als Carlo Bocchino 1898 aus Argentinien in die Heimat zurückkehrte und beschloss, eine Grappa-Brennerei zu eröffnen, begann für den Grappa im Piemont eine neue Epoche. Bisher war er lediglich als billiger Schnaps in einfachen Wirtschaften bekannt gewesen, doch Bocchino war einer der ersten, die das Potenzial des hochwertigen Moscato-Tresters erkannte