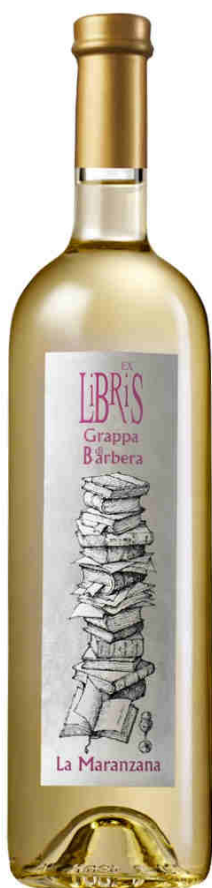




La Maranzana

Ex Libris Grappa di Barbera



Grappa ottenuta da vinacce del vitigno Barbera sito nelle due zone prestigiose D.O.C : Barbera d'Alba e Barbera d'Asti.

La vinaccia già fermentata, che arriva fresca in distilleria, viene avviata nello stesso giorno alla distillazione quindi tenuta in vasche di acciaio per alcuni mesi e infine affinata in piccole botti per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi.

Grado alcolico: 42 Gradi (% Vol.)

Caratteristiche organolettiche

COLORE: Paglierino chiaro

PROFUMO: Virile di grande intensità, pronunciato con netto riconoscimento

SAPORE: Secco, maturo, di giusta robustezza e armonia, con retrogusto lungo e grintoso