



# La Maranzana

---

## Ex Libris Grappa di Barbera



Grappa aus dem Trester der Barbera-Rebe, die in den zwei Gebieten mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung angebaut wird: Barbera d'Alba und Barbera d'Asti.

Der gegärte Trester kommt frisch in die Brennerei und wird am selben Tag zur Destillation bestimmt, einige Monate lang in Stahlbehältern gelagert und schließlich in kleinen Fässern verfeinert, wo er den Höchstgrad an Duft und Aroma aufnimmt.

**Alkoholgehalt:** 42 Vol%

**Verkostung:** Er besitzt helle strohgelbe Farbe. Das männliche Bukett ist von beachtlicher, unverwechselbarer Intensität. Der Geschmack ist trocken, reif, von ausgewogener Kraft und Harmonie und kennzeichnet sich durch den lang anhaltenden und entschlossenen Nachgeschmack.