



PRODUTTORI del BARBARESCO

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

LE GRAPPE

GRAPPA DI BARBARESCO

Distillato: Grappa di Barbaresco

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneti: vari nella zona d'origine del Barbaresco

Materia prima: vinaccia di Nebbiolo da Barbaresco

Lavorazione: pressatura leggera dopo 30 giorni di macerazione

Distillazione: sottovuoto a 75° centigradi

Alcohol: 42% in bottiglia (distillato a 75° e diluita a 42° con aggiunta di acqua distillata)

Invecchiamento: nessuno

Produzione: circa 10.000 bottiglia annue

Servizio: a fine pasto dopo il caffè, su gelati alla crema o alla frutta



Produttori del Barbaresco s.a.c.

Via Torino, 54 - 12050 Barbaresco (CN), Italia - Tel. +39 0173635139 - Fax +39 0173635130

www.produttoriidelbarbaresco.com