



BARONE  
RICASOLI

## GRAPPA RISERVA

Vinacce di uve del Chianti Classico che concorrono alla produzione del Castello di Brolio.

## NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

L' estrazione a vapore ed un lungo invecchiamento in fusti di rovere di Slavonia, di almeno 18 mesi, conferiscono alla Grappa Riserva, il carattere e l'aroma inconfondibili delle uve di provenienza.

## DISTILLATORI

Distilleria Bonollo

## PRODUZIONE

Vendemmia 2010: 2.344 bottiglie da 0.500 lt.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo ambrato, perfettamente trasparente; naso intenso, franco con delicate note di mora nel finale. Evidenzia una grande eleganza che si fonde con un equilibrio di profumi che spaziano da note floreali e fruttate a delicati sentori di vaniglia e legno. Servire ad una temperatura di 17°C.

