



BARONE
RICASOLI

GRAPPA DI CASALFERRO

Vinacce di Merlot, selezionate dalle uve destinate alla produzione del cru di Casalferro.

NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

Una volta svinate le uve, le vinacce vengono distillate in alambicco discontinuo a vapore. La lenta estrazione a cui vengono sottoposte le vinacce, assicura il mantenimento delle caratteristiche originarie delle uve.

DISTILLATORI

Distilleria Bonollo

PRODUZIONE

Vendemmia 2010: 2.586 bottiglie da 0,500lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Cristallina in trasparenza e tonalità di colore, la Grappa di Casalferro, ha un profumo piacevole e vinoso in cui si avvertono eleganti note di confettura. In bocca denota grande equilibrio e persistenza, con risalita di complesse e provocanti tonalità di piccola frutta a bacca rossa.

