



BORGO ANTICO SAN VITALE

Distilleria in Franciacorta

Grappa Barolo Invecchiata

Formati	700 ml
Gradazione	40% vol
Uve	Nebbiolo
Colore	Ambrato

Una grappa prestigiosa, prodotta in quantità limitata e sapientemente maturata per lungo tempo in barriques di rovere. Le vinacce di origine sono ottenute dalle migliori uve Nebbiolo, utilizzate per la produzione del prestigioso vino Barolo.

Caratteristiche sensoriali: profumo ampio ed avvolgente, con grande personalità, questa grappa trova la sua apoteosi in una varietà di sensazioni che spaziano dalla frutta matura alla ciliegia, passando per il cacao e le note vanigliate. Al palato sviluppa un bouquet di grande complessità che richiama le note avvertite al profumo. Le sensazioni retrofative, che inizialmente si presentano floreali, si trasformano in gradevoli espressioni di uva passa.

