

# DRINKS.

## Distilleria Bocchino Grappa di Barolo Barrique 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408480
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Asti (Piémont)
Embouteilleur	Distilleria Bocchino, Via Commendatore Lazzaro Bocchino 8, Canelli 14053, Italia
Marque	Bocchino
Type	Grappa
L'usage	Pur dans le café ou comme digestif
Dégustation	Goût intense et typique du cépage avec des notes florales et de la vanille.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marc de raisins Nebbiolo de la région de Barolo; vieillie en chêne français
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Description

Le pressurage des raisins permet de produire non seulement du moût, mais aussi du marc. Alors que le jus clair est transformé en vin, les résidus solides - constitués de peaux, de pépins et de tiges de raisin -

sont utilisés à une autre fin: la grappa. Depuis 1898, la Distilleria Bocchino, située dans le Piémont, produit de la grappa selon la méthode traditionnelle. Le marc est fermenté dans des cuves en acier inoxydable, dans des conditions contrôlées, puis distillé à un rythme lent et doux dans des alambics à vapeur discontinus. Dans la plupart des cas, cette opération est suivie d'un vieillissement de plusieurs mois en barrique, ce qui procure aux eaux-de-vie de marc, jusqu'alors incolores, une couleur ambrée dorée et un goût harmonieux. Les grappas à cépage unique ont toujours été une spécialité de la distillerie, qui est maintenant dirigée par Carlo Micca Bocchino et ses filles Miranda et Marta. La Grappa di Barolo, avec raffinement en barrique, est produite à partir du marc de raisins Nebbiolo, qui proviennent des communes d'origine classiques du vin Barolo. La grappa est ensuite vieillie dans des fûts français.