

Grappa di Barolo *Capalot e Roggeri*

DATI TECNICI

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce fresche, appena svinate, del Nebbiolo da Barolo Capalot e Roggeri.

Si presenta in due versioni:

- **Grappa bianca giovane:** colore cristallino, profumi freschi di violetta e lampone, calda e morbida in bocca con l'evidente carattere del Nebbiolo da Barolo.
- **Grappa affinata in barrique:** di colore ambrato, profumi di piccoli frutti, albicocca passita e vaniglia. Morbida, calda e avvolgente.

