ELENA BORRA
DISTILLERIE
— 1933 —

Caratteristiche visive: color bronzo intenso, dovuto alla permanenza della grappa nelle barriques di legno di ciliegio.
Caratteristiche organolettiche: sentori di frutta matura, di sottobosco, il sapore è pieno, armonico, caldo e avvolgente.
Produzione: prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Nebbiolo da Barolo e poi sapientemente invecchiata in barriques di ciliegio.
Vinacce: provengono dalle zone in cui nasce il Barolo quali: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto.
Capacità bottiglia: 70 cl.
Gradazione: 43% vol.
Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

GRAPPA DI BAROLO
RISERVA
Invecchiata in barriques di Ciliegio

R I S E R V E