



Tenuta
Olim Bauda

Grappa di Barbera “Le Rocchette”



Grappa di Barbera: è il risultato della selezione delle migliori vinacce ottenute dalla vinificazione delle uve Barbera. Questo distillato si presenta di colore ambrato, conseguenza di un lungo periodo di affinamento in piccole botti di Tronçais d’Allier. Il suo sapore è asciutto, morbido e persistente.

L’esperienza dei maestri distillatori necessaria per selezionare solo il cuore del distillato, eliminando la “testa” e la “coda”, è l’elemento insostituibile per avere un distillato di grande pregio. La distillazione avviene con il metodo classico discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. Profumi armonici ma decisi e sapore morbido, intenso e persistente.

The experience of the master distillers required to select only the heart of the distillate, eliminating the “head” and the “tail”, is the essential to the creation of a high-quality distillate. The grappa is distilled in small copper stills, using the classic discontinuous steam method. Harmonious yet decisive perfumes, with a smooth, intense and persistent flavour.