



Grappa Bricco dell'Uccellone

Giacomo Bologna / Braida

Type	Grappa
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Giacomo Bologna Alba
Expansion	Dans des fûts en bois dans lesquels a été préalablement élevé le vin Barbera, recherché et avant-gardiste.
Contenu	70 cl
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	44 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	70101701

Commentaires

Les Bologna - artistes piémontais du Barbera - font produire chaque année leur grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone conformément à leur statut par la célèbre Distilleria Berta. Seules 4000 bouteilles environ de ce distillat noble sont produites chaque année.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Robe dorée délicate, impressionnante. L'essence du Bricco dell'Uccellone se révèle avec élégance et reflète magnifiquement l'ADN du Barbera.