

Grappa envejecida de Bricco dell'Uccellone

Veinte años después de la salida al mercado del **Barbera Bricco dell'Uccellone**, nace el proyecto de elaborar un destilado de sus orujos.

La grappa que se obtiene se somete a crianza por 3 años en las barricas usadas previamente para el envejecimiento del vino.
Botella de 70 cl. - grado alcohólico 44°.

Su cata es emocionante: su perfil sensorial austero y elegante reflejan el DNA del **Barbera** y la esencia del **Bricco dell'Uccellone**.

El expositor de este destilado, empaquetado separadamente, se transforma además en un moderno y funcional portarretratos y ha sido creado en sintonía con los criterios más evolucionados del empaquetado y con los principios de sostenibilidad, con la finalidad de otorgar un nuevo valor a los materiales empleados.



“Braida”