

Grappa invecchiata

Bricco dell'Uccellone

Con la vendemmia 2005 nasce il progetto di produrre un distillato con le vinacce del Bricco dell'Uccellone. La grappa così ottenuta viene invecchiata per tre anni nelle barrique usate in precedenza per l'affinamento del vino. Da bravi produttori di vino, con la nostra Grappa "diamo i numeri": sulla bottiglia serigrafiamo l'anno della vendemmia, un'abitudine insolita nel mondo dei distillati.

L'assaggio è emozionante: il profilo sensoriale austero ed elegante rivela il DNA della Barbera e l'essenza del Bricco dell'Uccellone.



“Braida”