



Profumi di Collina *grappa invecchiata di barbera*

Grappa finemente ottenuta dalla distillazione a vapore di vinacce selezionate da uve di Collina Torinese Barbera. Sapientemente invecchiata in fusti di rovere per almeno 24 mesi, per ottenere un sapore morbido e persistente.

vitigno	100% Barbera
provenienza	Cinzano Torinese a vapore di vinacce selezionate
affinamento	almeno 24 mesi in fusti di rovere

CARATTERISTICHE

colore	giallo paglierino, riflessi ambrati
profumo	evoluto, speziato, note di vaniglia e frutta secca
sapore	morbido, pieno e molto persistente
abbinamenti	ottima da fine pasto e meditazione

CARATTERISTICHE TECNICHE

alcol	42% vol.
bottiglia	elegante bianca da 0,5 L e da 1,0 L
imballo	bottiglia singola o scatole da 6



PROFUMI