



TENUTA CARRETTA

A PIOBESI D'ALBA DAL 1467



Cannubi

Grappa di Barolo

Questa preziosa grappa di Barolo è un'acquavite ottenuta dalla distillazione diretta delle vinacce provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino Barolo DOCG Cannubi.

Il processo produttivo è di tipo artigianale: le vinacce fermentate sono sottoposte a distillazione diretta in caldaia a vapore in impianto discontinuo, e il liquore che ne deriva viene posto in botti di rovere per un affinamento di almeno dodici mesi.

Il risultato è una grappa prodotta in quantità limitatissima (solo 500 bottiglie ogni anno), che riprende le caratteristiche dell'uva e del vigneto di origine, unendo la finezza alla piacevolezza, e a una grande complessità l'eleganza.

Uva: vinacce di nebbiolo da Barolo DOCG Cannubi.

Affinamento: in botte di rovere.

Colore: ambrato scuro.




Gusto: caldo, complesso, ricco e armonico.

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 - 12040 Piobesi d'Alba (CN)

Tel +39.0173.619119 - Fax +39.0173.619931

info@tenutacarretta.it

FOLLOW US:   

WWW.TENUTACARRETTA.IT