



SELEZIONE  
ITALIAN SPIRITS



70cl - 42°

CEL.+39 335 6048694 • INFO@ABSELEZIONE.COM  
WWW.ABSELEZIONE.COM

## GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA - I CRU

**D**alle armoniose geometrie dei vigneti di Castiglione Falletto, uno degli 11 comuni che compongono la celebre DOCC del Barolo, provengono le vinacce di questo "Cru" di Barolo "quel vino notturno che sa di violetta e di nebbia" (Giorgio Bocca).

Dopo una lenta distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria e un'attesa di 12 mesi per la sua maturazione in legno di rovere di Allier, questa grappa si propone in tutto il suo ventaglio aromatico austero ed elegante.

**COLORE:** ambrato carico.

**PROFUMO:** elegante al naso, si apre progressivamente dispiegando aromi di spezie orientali che si fondono con quelle del tabacco da pipa del tipo Black Cavendish dalle note classiche di fichi secchi e vaniglia.

**SAPORE:** morbido e avvolgente, conferma il tratto elegante e austero, con lieve sentore di scorze di mandarino.

**F**rom the geometrically harmonious vineyards in Castiglione Falletto, one of the 11 boroughs that make up the famous DOCC Barolo region, come the grape marcs of this "cru" of Barolo, "the nocturnal wine that smells of violets and fog" (Giorgio Bocca).

*After a slow distillation in a pot still using a double boiler and 12 months of ageing in Allier oak barrels, this grappa shows all its austere and elegant range of notes.*

**COLOUR:** dark amber.

**BOUQUET:** elegant at the nose, it gradually opens up, revealing aromas of oriental spices that blend with those of Black Cavendish tobacco, with classic notes of dried figs and vanilla.

**FLAVOUR:** soft and enveloping, it underlines the elegant and austere qualities of this grappa, with mild hints of mandarin peel.

**A**us den harmonischen Geometrien der Weinberge in Castiglione Falletto, einer der elf Gemeinden, die das berühmte DOCG - Anbaugebiet des Barolo bilden, stammen die Trester dieses Nebbiolo - „Crus“, „jenes nächtlichen Weines, der nach Veilchen und Nebel duftet“ (Giorgio Bocca).

Nach einer langsam diskontinuierlichen Destillation im Brennkolben mit Wasserbad und einer Verweilzeit von mindestens 12 Monaten im Eichenfass aus Allier präsentiert sich dieser Grappa in all seinen aromatischen und herb-eleganten Facetten.

**FARBE:** kräftig bernsteinfarben.

**DUFT:** elegant in der Nase, mit allmählicher Entfaltung von orientalischen Gewürzromen, die mit Noten von Pfeifentabak der Sorte Black Cavendish mit klassischen Komponenten von getrockneten Feigen und Vanille verschmelzen.

**GESCHMACK:** geschmeidig und einhüllend, elegant und herb mit dezenten Noten von Mandarinenschale.