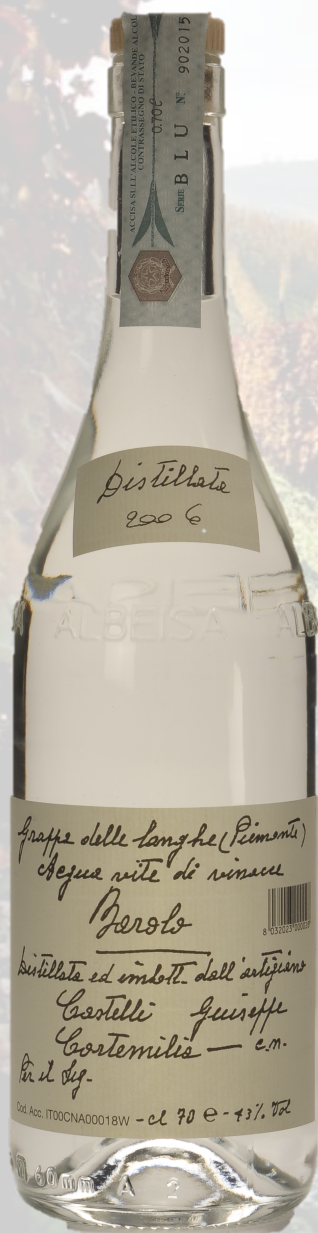
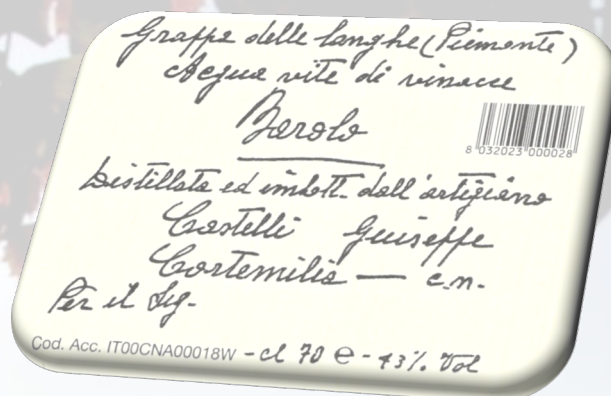


DISTILLERIA CASTELLI



GRAPPA DI BAROLO

Varietà uva	Nebbiolo da Barolo
Zona provenienza vinacce	Zona: Langhe - Comprensorio di Monforte d'Alba e Barolo
Terreno	Marne argillo-calcaree sedimentarie, intercalate da strati di Marne di sant'Agata (colore grigio-azzurro costituite da 30% di sabbia, 55% di argilla e 15% di calcare) e da strati di Arenarie di Diano (sabbia o arenarie grigio-bruno e giallastro) e Formazioni di Lequio (sabbie silicee più o meno cementate). Suoli compatti e solidi.
Esposizione/Altitudine e clima	Versanti ben esposti generalmente verso sud, sud-ovest. Clima temperato, freddo continentale. Altitudine tra 150 e 550 m s.l.m.
Sistema allevamento	Allevamento a contropalliera Guyot. I vigneti sono disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.
Epoca vendemmia	Prime due settimane di novembre
Sistema di distillazione	Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua di pozzo addolcita.
Tipologia della grappa	Invecchiata
Affinamento	Circa 5/6 anni in vasche di acciaio
Grado alcolico	43% in volume
Degustazione	Visivo
	Olfattivo
	Gusto-olfattivo
Formato bottiglia	0,70 l
Consigli di conservazione prima del consumo	In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura
Temperatura di servizio	Consigliabile a 10 – 12 °C
Bicchieri	Bicchieri a tulipano di piccole o medie dimensioni
Abbinamenti	Da sola a fine pasto come digestivo. Accostamento interessante con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati nonché salumi affumicati o molto speziati. Piacevole abbinamento con dolci, in particolare cioccolato soprattutto fondente, dolci a base di cacao, biscotti alla frutta secca come nocciole, pistacchi, noci e mandorle. e con semplice frutta secca, in particolare uva passa, castagne, datteri e fichi disidratati.