



GRAPPA DEL BARONE

BARRICATA



GRAPPA DEL BARONE

BARRICATA



Questa grappa è prodotta utilizzando le vinacce di selezionati vigneti che si estendono lungo le pendici dell'Etna ad un'altitudine di 700-800 ms/m. La varietà utilizzata, nel rispetto della più schietta tradizione locale è il nerello mascalese.

La ricca struttura aromatica deriva dall'eleganza di queste uve maturate in microclima del tutto particolare ma reso temperato dall'elevazione del colosso etneo.

Per esaltare al meglio i sentori aromatici essa trascorre un periodo di affinamento di 6 mesi in barrique di rovere e acquista un colore giallo paglierino.

Capacità bottiglia: 50cl

Gradazione alcolica: 45% Vol