

CERETTO

Grappa Ceretto



Comune: La Morra

Primo anno di Produzione: 1974

Ottenuta per la maggior parte dalla distillazione di vinacce di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco provenienti dall'azienda agricola Ceretto.

Le nuove tecniche di distillazione adottate consentono di ottenere una grappa che, pur mantenendo tutte le caratteristiche che la vinaccia di Nebbiolo può offrire, si presenta in modo molto sobrio ed equilibrato: i sentori olfattivi di elevata franchezza, ricordano in particolare la prugna.

In bocca si avverte una grande armonia tra la componente calda dell'alcol ed i vari costituenti estratti durante la distillazione, che ne rendono molto persistenti e piacevoli le sensazioni retrogustative. Gradi 42.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000