

## GRAPPA DI ALTA LANGA

Distillata da Marolo con vinacce di Alta Langa Cocchi

### Descrizione

La **prima grappa di Alta Langa** nasce da un'idea di Cocchi e Marolo, prodotta in un numero limitato di bottiglie con le vinacce di uva Pinot nero e Chardonnay dalle quali Cocchi ottiene il suo Alta Langa Docg.

### Caratteristiche

Questa Grappa giovane e fresca mantiene lo stesso stile dal vino da cui deriva: rigorosa e allo stesso tempo delicata, presenta note di frutta bianca e ribes unitamente ad una più lieve punta di miele.

Delicata e fragrante rilascia al palato piacevoli note di ribes e mirtillo fino a note vegetali più fresche; una leggerissima nota speziata addolcita di miele completa l'insieme di questa grappa bianca e pulita.

### Dati tecnici

Vinacce utilizzate: Chardonnay e Pinot nero ottenute dalla pressatura di grappoli interi.

Distillazione: in alambicchi discontinui a bagnomaria.

Gradazione Alcolica: 42%

Temperatura di servizio 8-10° C.

Bottiglie prodotte: 300

*Le bottiglie sono confezionate in astuccio singolo.*

