



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **GRAPPA DI CASALFERRO BARONE RICASOLI**

Vinacce di Merlot, selezionate dalle uve destinate alla produzione del cru di Casalferro.

### **NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE**

Una volta svinate le uve, le vinacce vengono distillate in alambicco discontinuo a vapore. La lenta estrazione a cui vengono sottoposte le vinacce, assicura il mantenimento delle caratteristiche originarie delle uve.

### **DISTILLATORI**

Distilleria Bonollo

### **PRODUZIONE**

Vendemmia 2010 2.586 bottiglie da 0,500lt

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Cristallina in trasparenza e tonalità di colore, la Grappa di Casalferro, ha un profumo piacevole e vinoso in cui si avvertono eleganti note di confettura. In bocca denota grande equilibrio e persistenza, con risalita di complesse e provocanti tonalità di piccola frutta a bacca rossa.

