

# BIBENDA 2023

## LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, a

Grappa Cantina Privata 21 Anni  
DISTILLERIA BOCCHINO

BIBENDA  
Il Direttore Franco M. Ricci



GRAPPA DELLA  
**CANTINA PRIVATA**  
*Cantina Privata*  
**BOCCHINO**

Soltanto una selezione delle migliori annate entra a far parte della "Riserva della Cantina Privata".  
Una grappa per pochi, in cui confluisce tutta la tradizione e l'arte della distillazione di Casa Bocchino, esprimendo il significato di un secolo di lavoro tenace.

Vinacce da uve di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco e di Moscato d'Asti.

Metodo di distillazione: alambicco discontinuo a vapore metodo "Lanario Bocchino". Il distillato è ottenuto alla gradazione di 75° dopo opportuni scarti di teste e code per mezzo di colonne con piatti a fungo di rame.

Affinamento: in barriques da 225 litri di legno di Allier, Tronçais e Limousin, per un periodo minimo di 8 anni, durante il quale la gradazione del distillato viene progressivamente ridotta sino a 45 gradi.  
Un anno prima di essere messo in bottiglia, il distillato viene travasato dalle barriques in un grande fusto di rovere, affinché le varie acquaviti possano lentamente omogeneizzarsi. La Cantina Privata viene messa in bottiglia solo nelle annate migliori, in un coupage costituito dal 65% di grappa di Nebbiolo da Barolo e Barbaresco e dal 35% di grappa di Moscato d'Asti.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo ambrato, profumo intenso ed intenso, sapore caldo e potente con un lieve retrogusto di cacao dovuto al lungo contatto con i tannini del legno.

Gradazione alcolica: 45 gradi.

**21 ANNI**  
Colore: di grande intensità.  
Profumo: ricco all'olfatto si apre in un ventaglio di aromi della mielata e del tabacco, dal passato al profumo mediterraneo, dall'uva passa alla frutta appassita al sole.  
Sapore: all'esame gustativo rivela sentori di miele, prugna, ciliegie marasche, camomilla.

**18 ANNI**  
Colore: di grande intensità sui toni ambrati.  
Profumo: ampia intensità olfattiva.  
Profumi di liquirizia, miele, frutta sotto spirito.  
Sapore: ampio spettro aromatico. Sentori di cannella, miele retineta, vaniglia, camomilla.

**12 ANNI**  
Colore: di media intensità sui toni ambrati.  
Profumo: cannella, ciliegia, liquirizia, rosa.  
Sapore: nobile e austero. Ritorni di miele, mele e pere cotte, mandorle, carruba.

**8 ANNI**  
Colore: di medio-alta intensità.  
Profumo: gradevole armonio di miele, mazzoni glacé e camomilla.  
Sapore: corposo e avvolgente, lungo nel suo persistere con note di cannella, chiodi di garofano e resina di pino.

DISTILLERIA C. BOCCHINO & C.  
CANELLI - ASTI - ITALIA