

BIBENDA 2024

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

F. Ricci



GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

AFFINATA IN BARRIQUES

21
ANNI



GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

AFFINATA IN BARRIQUES
21
ANNI

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DALLA
DISTILLERIA C. BOCCHINO & C. S.R.L. - CANELLI (ASTI) ITALIA
I.C. DISTILLERIE N° 401 - A.P. 11/000191

DA UN'ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI VINACCE NASCE
LA GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA. FRUTTO DI UNA TRADIZIONE
PIÙ CHE SECOLARE NELL'ARTE DELLA DISTILLAZIONE.
IMBOTTIGLIATA IN QUANTITÀ LIMITATA, QUESTO DISTILLATO ESPRIME
TUTTO IL CARATTERE E LA PASSIONE DELLA FAMIGLIA BOCCHINO.

GRAPPA DELLA
CANTINA PRIVATA
Carlo Bocchino
BOCCHINO

Solamente 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: alambico discontinuo a vapore metodo "Lazarino 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 acquavini possano lentamente mescolarsi. 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 tonico 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 cannella e del tabacco, dal passo al profumo mediterraneo, dall'uva passa alla frutta appassita al sole. Sapore: all'esame gustativo rivela sentori di miele, panna, ciliegie marasche, vaniglia.

18 ANNI

Colore: di grande intensità sui toni ambrati. Profumo: ampia intensità olfattiva. Profumi di liquorizia, miele, frutta sotto spirito. Sapore: ampio spettro aromatico. Sentori di cannella, mela renetta, vaniglia, camomilla.

12 ANNI

Colore: di media intensità sui toni ambrati. Profumo: cannella, ciliegia, liquorizia, rosa. Sapore: nobile e austero. Riflessi di miele, mele e pere cotte, mandorle, caruba.

8 ANNI

Colore: di medio-alta intensità. Profumo: gradevole armonia di miele, maron 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