

# AZIENDA AGRICOLA INCISIANA



## Grappa Zerosso

Dalla pigiatura degli acini di Barbera si ottiene una vinaccia sostanziosa e succosa, ottima per distillare la grappa.

La "Distilleria Rovero" prepara per noi una grappa eccezionale, seguendo un'antica tradizione piemontese che prevede un anno di maturazione in barriques di rovere francese.

Per aumentare la rotondità del gusto e esaltare la pienezza aromatica della nostra grappa la lasciamo invecchiare in bottiglia ancora un altro anno, prima di venderla.



100% Barbera

Affinamento in barriques di rovere francese per 12 mesi

1 anno di ulteriore maturazione in bottiglia

Colore ambrato

Sapore morbido, elegante e rotondo, fruttato fresco e intenso, di albicocca,

amarena, mandorla, vaniglia, a lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 41% Vol.

Bevibile da subito e per molti anni

Bottiglia: 0,5 L (Magnum 1,5 L su ordinazione)