



**SELEZIONE**  
ITALIAN SPIRITS



CEL.+39 335 6048694 • [INFO@ABSELEZIONE.COM](mailto:INFO@ABSELEZIONE.COM)  
[WWW.ABSELEZIONE.COM](http://WWW.ABSELEZIONE.COM)

## GRAPPA DI BAROLO - I CRU

**D**alle armoniose geometrie dei vigneti di Castiglione Falletto, uno degli 11 comuni che compongono la celebre DOCG del Barolo - cuore della Langa magica di Pavese e Fenoglio - provengono le vinacce di questo "cru" di Nebbiolo, "quel vino notturno che sa di violetta e di nebbia" (Giorgio Bocca). Dopo una lenta distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria e un'attesa di almeno sei mesi prima dell'imbottigliamento, questa grappa si propone in tutto il suo ventaglio aromatico austero ed elegante.

**COLORE:** di perfetta lucentezza.

**PROFUMO:** si espande tra le erbe di campo, bacche di sottobosco e ginepro.

**SAPORE:** di notevole eleganza. I toni soffici e l'impronta verde accarezzano il palato lasciando un lieve ricordo di liquirizia.

**F**rom the geometrically harmonious vineyards in Castiglione Falletto, one of the 11 boroughs that make up the famous DOCG Barolo region - the heart of the magical Langhe, land of writers (Pavese and Fenoglio to mention the most famous) - come the marc of this "cru" of Nebbiolo, "the nocturnal wine that smells of violets and fog" (Giorgio Bocca).

*After a slow distillation in a pot still using a double boiler and a wait of at least six months before bottling, this grappa shows all its austere and elegant range of notes.*

**COLOUR:** a perfect sheen.

**BOUQUET:** it expands among field herbs, wild berries and juniper.

**FLAVOUR:** of remarkable elegance. The soft notes and an herbaceous hint caress the palate, leaving a faint memory of liquorice.

**A**us den harmonischen Geometrien der Weinberge in Castiglione Falletto, einer der elf Gemeinden, die das berühmte DOCG - Anbaugebiet des Barolo bilden - mitten in der bezaubernden Langa der Schriftsteller Pavese und Fenoglio - stammen die Trester dieses Nebbiolo - „Crus“, „jenes nächtlichen Weines, der nach Veilchen und Nebel duftet“ (Giorgio Bocca).

Nach einer langsamem diskontinuierlichen Destillation in Brennkolben mit Wasserbad und einer Wartezeit von mindestens 6 Monaten bis zur Abfüllung präsentiert sich dieser Grappa in all seinen aromatischen und herb-eleganten Facetten.

**FARBE:** glänzend klar.

**DUFT:** umfassend nach Wiesenkräutern, Waldbeeren und Wacholder.

**GESCHMACK:** von bemerkenswerter Eleganz. Geschmeidige Töne und die „grüne“ Note umschmeicheln den Gaumen und hinterlassen im Abgang eine dezente Note von Lakritz.