
ROAGNA®

Grappa Barolo

La Grappa di Barolo nasce dalla distillazione delle nostre vinacce di Barolo Pira

mediante un alambicco in rame che opera a fuoco indiretto con metodo discontinuo a corrente di vapore, per salvaguardare maggiormente la purezza e la pulizia del distillato.

Questa grappa invecchia in legno ed ha una gradazione alcolica di 45°.

La produzione di bottiglie é limitatissima.



ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri

Loc. Paglieri 9, 12050 Barbaresco (Cn) Italia
Tel/fax +39.0173.635109 - info@roagna.com

www.roagna.com
