

GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA



BOCCHINO

1898

GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA MONOVITIGNI



Il Nebbiolo delle Langhe della Cantina Privata

Materia prima: vinacce ricavate esclusivamente dalla vinificazione di uve nebbiolo provenienti dai comuni di produzione di Barolo.

Distillazione: in alambicco discontinuo a vapore (Metodo Carlo Bocchino).

Affinamento: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi.

Profumo: di sorprendente eleganza, dal lieve sentore di viola mammola.

Aroma: frequente ed intenso il tono delle spezie, stoffa aristocratica.

Nebbiolo delle Langhe of Cantina Privata

Marc: only marc obtained from the vinification of Nebbiolo grapes from the zone of production of Barolo wine

Distillation: in discontinuous steam alembics (Carlo Bocchino method)

Ageing: at least 6 months in steel tanks

Nose: surprisingly elegant, with light hint of violet

Taste: constant and intense spicy tones, aristocratic consistency

Nebbiolo delle Langhe von Cantina Privata

Trester: Exklusiv aus der Weinberstellung der Nebbiolo-Trauben aus den Gemeinden im Bereich von Produktion des Barolo-Weins

Destillation: diskontinuierliche Dämpfung in Destillationskolben (Methode Carlo Bocchino)

Verfeinerung: mindestens 6 Monate in Edelstahltanken

Nase: Überraschend elegant, mit leichtem Hauch von Veilchen

Geschmack: konstante und intensive Gewürznote, aristokratische Textur

Il Moscato d'Asti della Cantina Privata

Materia prima: vinaccia selezionata di uve Moscato d'Asti diraspata prima della distillazione.

Distillazione: in alambicco discontinuo a vapore (Metodo Carlo Bocchino).

Affinamento: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi.

Profumo: potente, intenso e persistente, che scivola sulle note di fiore di glicine.

Sapore: morbido e carezzevole di uva aromatica quale il moscato, con delicati toni di agrumi e miele.

Moscato d'Asti of Cantina Privata

Marc: selected marc of Moscato d'Asti grapes destemmed before distillation

Distillation: in discontinuous steam alembics (Carlo Bocchino method)

Ageing: at least 6 months in steel tanks

Nose: strong, intense and lingering, finish with notes of wisteria flowers

Taste: supple and caressing, typical of the aromatic grapes like Moscato, delicate hints of honey and citrus fruit

Moscato d'Asti von Cantina Privata

Trester: selektierte Trester der vor der Destillation abgebeerten Moscato d'Asti-Trauben

Destillation: diskontinuierliche Dämpfung in Destillationskolben (Methode Carlo Bocchino)

Verfeinerung: mindestens 6 Monate in Edelstahltanken

Nase: kräftig, intensiv und andauernd, Finale mit Noten von Glyzinienblume

Geschmack: weich und schmeichelnd am Gaumen, typisch der aromatischen Moscato-Trauben, delikaten Hauchen von Honig und Zitrusfrüchten

BOCCHINO

- 1898 -

GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA



BOCCHINO

1898

GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA MONOVITIGNI



Il Nebbiolo delle Langhe della Cantina Privata elevato in barriques

Distillazione: in alambicco discontinuo a vapore (Metodo Carlo Bocchino).

Affinamento: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi cui segue una permanenza in barriques di rovere francese, Allier e Tronçais, per altri 18 mesi.

Profumo: ampio, caldo e potente.

Sapore: pieno, avvolgente, notevolmente armonico, con sfumato ricordo di legno di rosa e di frutta esotica.

Nebbiolo delle Langhe of Cantina Privata, aged in barriques

Marc: only marc obtained from the vinification of Nebbiolo grapes from the zone of production of Barolo wine

Distillation: in discontinuous steam alembics (Carlo Bocchino method)

Ageing: at least 6 months in steel tanks followed by 18 months in barriques of French oak from the forests of Allier and Tronçais

Nose: wide, elegant and composite

Taste: freshness and defined flavour typical of the variety, with supple, complex and silky notes of vanilla given by the ageing in oak

Nebbiolo delle Langhe von Cantina Privata, mit Verfeinerung in Barriques

Trester: Exklusiv aus der Weinherstellung der Nebbiolo-Trauben aus den Gemeinden im Bereich von Produktion des Barolo-Weins

Destillation: diskontinuierliche Dämpfung in Destillationskolben (Methode Carlo Bocchino)

Verfeinerung: mindestens 6 Monate in Edelstahltanks und danach weitere 18 Monate in Barriques aus Französischem Eichholz von Allier und Tronçais

Nase: weit, elegant und komplex

Geschmack: sortentypische Frische und Kraft, mit weichen, komplexen und samtigen Noten von Vanille, die von der Verfeinerung in Barriques verliehen wird

Il Moscato d'Asti della Cantina Privata elevato in barriques

Materia prima: vinaccia selezionata di uve Moscato d'Asti dipasata prima della distillazione.

Distillazione: in alambicco discontinuo a vapore (Metodo Carlo Bocchino).

Affinamento: in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi cui segue una permanenza in barriques di rovere francese, Allier e Tronçais, per altri 18 mesi.

Profumo: ampio, caldo e potente.

Sapore: pieno, avvolgente, notevolmente armonico, con sfumato ricordo di legno di rosa e di frutta esotica.

Moscato d'Asti of Cantina Privata, aged in barriques

Marc: selected marc of Moscato d'Asti grapes destemmed before distillation

Distillation: in discontinuous steam alembics (Carlo Bocchino method)

Ageing: at least 6 months in steel tanks followed by 18 months in barriques of French oak from the forests of Allier and Tronçais

Nose: wide, warm and strong

Taste: rich, very balanced, slight hints of rosewood and exotic fruits

Moscato d'Asti von Cantina Privata, mit Verfeinerung in Barriques

Trester: selektierte Trester der vor der Destillation abgebeerten Moscato d'Asti-Trauben

Destillation: diskontinuierliche Dämpfung in Destillationskolben (Methode Carlo Bocchino)

Verfeinerung: mindestens 6 Monate in Edelstahltanks und danach noch weitere 18 Monate in Barriques aus französischem Eichholz von Allier und Tronçais

Nase: voll, warm und kräftig

Geschmack: voll, sehr harmonisch, leichter Anklang an Rosenholz und exotische Früchten

BOCCHINO

- 1898 -