

# Grappe monovitigno



## Grappe Single Variety:

**VISUAL FEATURES:** Some of our grappe single varieties have straw yellow colour due to a more or less short or long maturation in durmast casks. Our aged grappe are:

MOSCATO, 5 years aged in durmast casks

NEBBIOLO, 5 years aged in durmast casks

DOLCETTO, 3 years aged in durmast casks

BARBERA, 3 years aged in durmast casks

BRACHETTO, 2 years aged in durmast casks

GRIGNOLINO, 2 years aged in durmast casks

GRAPPA ARNEIS, CHARDONNAY, PINOT and CORTESE are NOT aged, as it can be seen by their clear and brilliant colour. typical taste of its variety

**PRODUCTION:** produced by distilling only grapes of each single variety.

The grapes come from the nearby area, such as: Monferrato, Roero, Langhe.

**BOTTLE CAPACITY:** 50 cl. for Grappa Arneis, Chardonnay, Nebbiolo, Moscato, Barbera, and Dolcetto.

Cl.70 for Grappa Moscato, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Brachetto, Grignolino, Arneis, Chardonnay, Pinot and Cortese.

**ALC. VOL.** 40%

Distilled according to the typical and traditional Piemonte area system, with steam still and discontinuous distillation cycle.



## Monovarietale:

**CARACTÉRISTIQUES VISUELLES:** couleur jaune paille due à une période plus ou moins longue en fût de chêne.

Nos grappes vieilles sont :

MOSCATO vieillie 5 ans en fût de chêne.

NEBBIOLO vieillie 5 ans en fût de chêne.

DOLCETTO vieillie 3 ans en fût de chêne.

BARBERA vieillie 3 ans en fût de chêne.

BRACHETTO vieillie 2 ans en fût de chêne.

GRIGNOLINO vieillie 2 ans en fût de chêne.

Les grappas les plus jeunes, identifiable par leur couleur limpide et brillante, sont : ARNEIS, CHARDONNAY, PINOT, CORTESE

**ARÔME:** typique de son cépage

**PRODUCTION:** les marcs viennent des zones voisines à notre usine: Monferrato. Roero, Langhe.

**CAPACITÉ BOUTEILLE:** 50 cl.pour Arneis, Chardonnay, Nebbiolo, Moscato, Barbera, Dolcetto 70 cl. Pour Moscato, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Brachetto, Grignolino, Arneis, Chardonnay, Pinot et Cortese

**ALC.VOL.**40%

Distillé en alambics à vapeur, respectant le cycle de travail discontinu, selon les méthodes de production traditionnelles de notre région le Piémont.

dal 1933  
**VIEUX MOULIN**  
distilleria



*Elena Borra*