

ROAGNA

PROPRIETARIO: AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI



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 è limitatissima.

La Grappa di Barbaresco millesimata nasce dalla distillazione delle nostre vinacce di Barbaresco Cricht Pajè, Pajè, Asili e Montefico 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 una decina d'anni in legno ed ha una gradazione alcolica di 45°. La produzione di bottiglie è limitatissima, solamente qualche centinaio per millesimo.

Nell'etichetta si può trovare il numero totale di bottiglie prodotte.



Roagna - Barbaresco/Barolo

ROGBB	Roagna Grappa Barbaresco	6	0,70	45%
ROGBR	Roagna Grappa Barolo	6	0,70	45%
ROGB05	Roagna Grappa Barbaresco 2005	6	0,70	45%
ROGR05	Roagna Grappa Barolo 2005	6	0,70	45%