

TOLOMEO GRAPPA DI BARBERA

LIEDHOLM



VITIGNO

100% VINACCE DI BARBERA



GRADAZIONE TOTALE

42%



TEMPERATURE DI SERVIZIO

10-12C°



DISTILLAZIONE

Tra ottobre e novembre di ogni anno; sistema di distillazione discontinuo a bassa pressione con alambicchi in rame funzionanti a vapore.



INVECCHIAMENTO

Un anno in grandi botti di rovere.



CARATTERISTICHE

Grappa dal gusto classico, in piena sintonia con il vino da cui derivano le vinacce distillate.



NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: bianco.

SAPORE: mediamente secco, fine, morbida, retrogusto di buona persistenza..

PROFUMO: fine, delicato con sentori tipici del vitigno di appartenenza.



ABBINAMENTI

Cioccolato fondente e nocciole tostate.



CAPACITÀ BOTTIGLIA

70 cl..



GRAPES

100% BARBERA MARC



TOTAL ALCHOLIC STRENGTH

42%



SERVING TEMPERATURE

10-12C°



DISTILLATION

Between October and November of each year; low-pressure discontinuous distillation system with copper stills working with steam.



AGEING

One year in large oak barrels.



CHARACTERISTICS

Grappa with a classic flavour, in full harmony with the wine from which the distilled pomace derives.



TASTING NOTES

COLOR: white

TASTE: medium dry, fine, soft, aftertaste of good persistence.

SCENT: fine, delicate with typical hints of the grape variety.



PAIRINGS

Dark chocolate and toasted hazelnuts.



BOTTLE CAPACITY

70 cl.



 **PRODOTTO IN ITALIA**
PRODUCED IN ITALY

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE FERRATO SRL - LIEDHOLM

SEDE: LU E CUCCARO MONFERRATO (AL) - CANTINA: FUBINE MONFERRATO (AL)

 +39.0332 798836  INFO@LIEDHOLM.COM  LIEDHOLM.COM  /LIEDHOLM.WINE