



# Marolo Grappa di Barbera Pianpolvere

Årgang: nv  
Italien, Piemonte, Alba

Krop:        Let  Kraftig  
Karakter:    Sød  Tør  
Tanin:       Blød  Intens  
Fad:         Elegant  Fyldig

Meget udtryksfuld og livlig Grappa -  
den friske frugt...

Marolo Grappa de Barbera Pianpolvere er  
en grappa lavet på druen Barbera.  
Druerne er enkeltmark fra Pianpolvere  
i Bussia, - en af Langhes "grand cru'er".  
Grappen har ligget på ståltanke, ikke fad,  
for at bevare de frugtige aromaer



Mad der matcher  
Den kraftfulde aperitif, som skærper  
apetitten... Eller, som italienerne, den  
meditative digestive lige efter maden,  
sammen med husets bedste esprese -  
aaaah!

Varenummer: 6123

Flaskestørrelse    50 cl.  
Alkoholprocent    42,0%  
Dyrkning           Sustainable  
Fadlagring på      Stål  
Fadperiode         6  
Gemmepotentiale   6 år  
Serveringstemperatur 16-19



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)