

# Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone

Vent'anni dopo l'uscita sul mercato della **Barbera Bricco dell'Uccellone**, nasce il progetto di creare un distillato dalle sue vinacce. La grappa così ottenuta viene invecchiata per 3 anni nelle barriques usate in precedenza per l'affinamento del vino. Bottiglia da 70 cl. Gradi alc. 43°.

L'assaggio è emozionante: il suo profilo sensoriale austero ed elegante rivela il DNA della Barbera e l'essenza del Briccodell'Uccellone.

L'espositore, del distillato confezionato singolarmente, si trasforma inoltre in un moderno e funzionale portafoto ed è stato ideato in sintonia con i più evoluti criteri del packaging e i principi di sostenibilità con l'obiettivo di dare nuovo valore ai materiali utilizzati.



**“Braidà”**