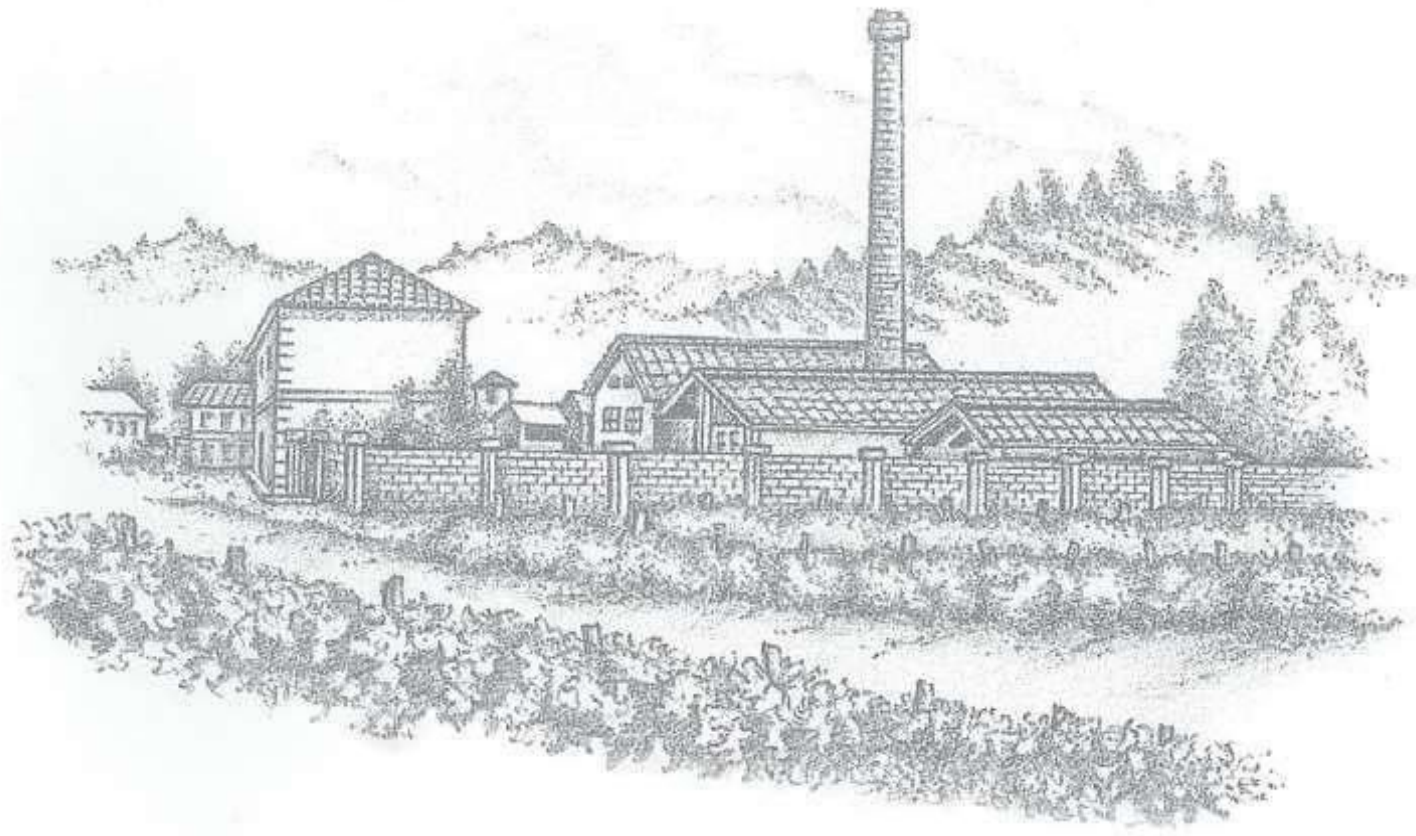


BOSSO

MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888



BOSSO

MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

LE QUOTIDIANE

072 - GRAPPA INVECCHIATA
Vitigno: vinacce selezionate dalla produzione vinicola delle colline di Langhe e Monferrato (Barbera, Freisa, Malvasia).
Distillazione: in alambicchi di rame discontinui, a pressione molto bassa e con ritmi lenti.
Invecchiamento: almeno due anni – prima in fusti di rovere da 700 litri, poi in botti da 3200 litri.
Gradazione: 40% vol.
Contenuto: 70 cl.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato intenso; bouquet ben espresso, fragrante e vibrante; il sapore è caldo, persistente, armonico, fine, in perfetto equilibrio col profumo e ingentilito dall'aroma della Malvasia. Si serve a 18-20°C.

Grape variety: premium quality grape pomace from Langhe and Monferrato area (Barbera, Freisa, Malvasia).
Distillation: in discontinuous copper stills, at a low pressure and over a long period of time.
Ageing: refined in 700 lt. oak barrels for at least two years, then in 3200 lt. barrels.
Alcohol: 40% vol.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: intense golden color; expressive, fragrant, vibrant bouquet; warm, lasting, harmonic and elegant taste, in harmony with the perfume, softened by the Freisa and Malvasia fragrances. Serving at 18-20°C.

067 - GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA
Vitigno: vinacce della caratteristica uva di Moscato dalle zone a vocazione tipica
Distillazione: in alambicchi di rame discontinui, a pressione molto bassa e con ritmi lenti.
Invecchiamento: almeno due anni – prima in fusti di rovere da 700 litri, poi in botti da 3200 litri.
Gradazione: 42% vol.
Contenuto: 70 cl.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato intenso; bouquet nitido, intenso ma delicato e fragrante; spiccato il riconoscimento del vitigno; il sapore è morbido, fine, caldo, in perfetto equilibrio col profumo. Si serve a 18-20°C.

Grape variety: premium quality grape pomace from Langhe and Monferrato area (Barbera, Freisa, Malvasia).
Distillation: in discontinuous copper stills, at a low pressure and over a long period of time.
Ageing: refined in 700 lt. oak barrels for at least two years, then in 3200lt. barrels.
Alcohol: 42% vol.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: intense golden color; clear, intense but delicate and fragrant bouquet; soft, elegant, warm taste, in harmony with the perfume. Serving at 18-20°C.

062 - GRAPPA DI MONFERRATO
Vitigno: vinacce selezionate dalla produzione vinicola del Monferrato (Barbera, Freisa, Malvasia)
Distillazione: in alambicchi di rame discontinui, a pressione molto bassa e con ritmi lenti.
Affinamento: in recipienti inox per almeno un anno.
Gradazione: 40% vol.
Contenuto: 70 cl.
Caratteristiche organolettiche: colore cristallino; bouquet fine e vibrante; il sapore è gradevole, caldo, persistente, armonico, morbido e con retrogusto pulito. Si serve a 15-17°C.

Grape variety: premium grape pomace from the Monferrato hills
Distillation: in discontinuous copper stills, at a low pressure.
Refining: in stainless steel tanks for at least one year.
Alcohol: 40% vol.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: crystalline color; elegant and vibrant bouquet; pleasurable, warm, persistent, harmonic and soft taste, with a clean end. Serving at 18-20°C.

I VITIGNI

GRAPPE MORBIDE

Vitigno: distillazione separata dalle vinacce ottenute dalla vinificazione delle singole varietà di uva .
Distillazione: in alambicchi di rame, discontinui, con il vecchio sistema in batteria, a pressione molto bassa e con tempi lunghi.
Affinamento: in recipienti inox o vetro - a seconda delle quantità – per un periodo non inferiore a un anno dalla distillazione.
Invecchiamento: la Grappa "Moscato d'Asti" è invecchiata in fusti di rovere per almeno due anni.
Gradazione: tra 40 e 42% vol.
Contenuto: 70 cl.
Caratteristiche organolettiche: colore cristallino o giallo dorato per le invecchiate; bouquet intenso, persistente e pulito, capace di rendere riconoscibile il vitigno di provenienza; il sapore è morbido e piacevole.
Degustazione: 15-17°, le invecchiate 18 -20°.

SMOOTH GRAPPA

Grape variety: separate distillation of the grape pomace obtained from the wine-making process for each single grape variety.
Distillation: in discontinuous copper still, with the traditional battery system, at low pressure and over a long period of time.
Refinement: in stainless steel tanks or glass vats – it depends on the quantity – for minimum one year after the distillation.
Ageing: Grappa "Moscato d'Asti" rests in oak barrels for minimum two years.
Alcohol: 40-42% vol.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: crystalline or golden yellow for the aged grappa; intense, lasting and clear bouquet, smooth and soft taste able to make the original vineyard fully recognizable.
Serving temperature: 15 - 18°C, for aged grappa 18-20°C.



Tipologie disponibili / Available producs:
9V01 - Grappa di Moscato d'Asti Invecchiata
9V06 - Grappa di Moscato d'Asti
9V13 - Grappa di Cortese di Gavi
9V15 - Grappa di Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

I VITIGNI

GRAPPE SECCHE

Vitigno: distillazione separata dalle vinacce ottenute dalla vinificazione delle singole varietà di uva .
Distillazione: in alambicchi di rame, discontinui, con il vecchio sistema in batteria, a pressione bassa e con tempi lunghi.
Affinamento: in recipienti inox o vetro - a seconda delle quantità – per un periodo non inferiore a un anno dalla distillazione.
Invecchiamento: la Grappa "Nebbiolo Barricata" è invecchiata in barriques di rovere per almeno due anni, mentre la Grappa "Barbera d'Asti Invecchiata" trascorre almeno due anni in fusti di rovere
Gradazione: tra 40 e 45%vol.
Contenuto: 70 cl
Caratteristiche organolettiche: colore cristallino o giallo dorato per le invecchiate; bouquet intenso, persistente e pulito, capace di rendere riconoscibile il vitigno di provenienza; il sapore è caldo e pieno.
Degustazione: 15-17°, le invecchiate 18 -20°.

DRY GRAPPA

Grape variety: separate distillation of the grape pomace obtained from the wine-making process for each single grape variety.
Distillation: in discontinuous copper still, with the traditional battery system, at low pressure and slow pace.
Refinement: in stainless steel tanks or glass vats – it depends on the quantity – for minimumone year after the distillation.
Ageing: Grappa "Nebbiolo Barrique" ageing in oak barrels for minimum one year, Aged Grappa "Barbera Invecchiata" for minimum two years.
Alcohol: 40-45% vol
Contents: 70cl
Organoleptic characteristics: crystalline or golden yellow for the aged grappa; intense, lasting and clear bouquet, round and warm taste able to make the original vineyard fully recognizable.
Serving temperature: 15 - 18°C, for aged grappa 18-20°C.



Tipologie disponibili / Available products:
9V02 - Grappa di Barbera Invecchiata
9V03 - Grappa di Nebbiolo Barrique
9V07 - Grappa di Barbera
9V10 - Grappa di Nebbiolo da Barbaresco
9V11 - Grappa di Nebbiolo da Barolo

BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

LA RIONDA DI MOSCATO

068 - LA RIONDA GRAPPA DI MOSCATO RISERVA 1999
168 - LA RIONDA GRAPPA DI MOSCATO GRANDE RISERVA 1994
268 - LA RIONDA GRAPPA DI MOSCATO GRANDE RISERVA 1984

Vitigno: vinacce di uva Moscato appena separate dal mosto.
Distillazione: in alambicchi di rame discontinui, con il vecchio sistema a batteria, a pressione molto bassa e per lungo tempo.
Invecchiamento: in carati di rovere e fusti da 700 litri, 12 anni per la Riserva e 20-30 perla Grande Riserva. Riposa nel legno fino all'imbottigliamento.
Gradazione: 42% vol.
Contenuto: 50 cl per la Riserva, 70 cl per la Grande Riserva.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo bronzato; bouquet suadente, generoso, etereo e fruttato, con netto sapore di vaniglia; il sapore è caldo, dolce, roto ndo, equilibrato e persistente, di grande armonia. E' grappa da meditazione e da centellinarsi.
Si degusta a 20-22°C.

Grape variety: Moscato grape pomace.
Distillation: in discontinuous copper still, with the traditional battery system, at low pressure and over a long period of time.
Ageing: in 700 lt. oak casks for 12 years (for the Riserva) and 20-30 years (for the Grande Riserva). The product rests in wooden casks until bottling.
Alcohol: 42% vol.
Contents: 50 cl for the Riserva, 70 cl for the Grande Riserva.
Organoleptic characteristics: bronze color; appealing, rich, ethereal and fruitful bouquet, with vanilla notes; warm, sweet, round, harmonic and lasting bouquet. It's a grappa for meditation that must be savoured slowly.
Serving at 20-22°C.





BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

LA RIONDA DI BARBERA

069 - LA RIONDA GRAPPA DI BARBERA RISERVA 1998
169 - LA RIONDA GRAPPA DI BARBERA GRANDE RISERVA 1994
269 - LA RIONDA GRAPPA DI BARBERA GRANDE RISERVA 1984

Vitigno: vinacce di uva Barbera appena separate dal mosto.
Distillazione: in alambicchi di rame discontinui, con il vecchio sistema a batteria, a pressione molto bassa e per lungo tempo.
Invecchiamento: in carati di rovere e fusti da 700litri, 12 anni per la Riserva e 20-30 anni per la Grande Riserva. Riposa nel legno fino all'imbottigliamento.
Gradazione: 42% vol.
Contenuto: 50 cl per la Riserva, 70 cl per la Grande Riserva.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato; bouquet intenso, fragrante e vibrante; il sapore è caldo, rotondo, equilibrato e persistente. E' grappa da meditazione e da centellinarsi.
Si degusta a 20-22°C.

Grape variety: Barbera grape pomace.
Distillation: in discontinuous copper still, with the traditional battery system, at low pressure and over a long period of time.
Ageing: in 700 lt. oak casks for 12 years (for the Riserva) and 20-30 years (for the Grande Riserva). The product rests in wooden casks until bottling.
Alcohol: 42% vol.
Contents: 50 cl for the Riserva, 70 cl for the Grande Riserva.
Organoleptic characteristics: golden color; intense, fragrant and vibrant bouquet; warm, round, harmonic and lasting bouquet. It's a grappa for meditation that must be savoured slowly.
Serving at 20-22°C.





BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

090 - AMARO BOSSO

L'Amaro Bosso è uno dei prodotti storici della Distilleria. La grafica *vintage* richiama l'etichetta originale ed il prodotto è ottenuto con la stessa passione e gli stessi metodi di allora. Bacche, erbe, fiori, foglie, frutti e radici vengono selezionati e sapientemente dosati secondo l'antica ricetta di famiglia.
Metodo Di Preparazione: Le basi aromatiche sono ottenute con metodi diversi a seconda della materia prima da lavorare: infusione a caldo, infusione a freddo, oppure mediante distillazione
Gradazione: 32%vol.
Contenuto: 70 cl
Colore: rosso ambrato
Degustazione: Liscio come digestivo o con ghiaccio e scorza d'arancia per un fantastico aperitivo

The Amaro Bosso is a traditional product of the Distillery. A vintage graphic recalls the original label and the product is obtained with passion and old traditional methods. According to the original recipe, Berries, herbs, flowers, leaves, fruits, and roots are selected and wisely mixed.
Method of preparation: The aromatic bases are obtained by different methods according to processed raw materials: hot infusion, cold infusion or through distillation.
Alcohol: 32% vol
Contents: 70cl
Color: amber red
Serving suggestions: neat, straight, with ice and a slice of orange or in mixed cocktails; It can be enjoyed as Aperitivo or after dinner.



BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

665 - GRAPPA PIEMONTE
Botte 1 *Uve Rosse*

Zona di provenienza: vinacce da uve rosse del Monferrato.
Periodo di distillazione: novembre/dicembre.
Distillazione: in alambicchi in rame con metodo discontinuo a vapore.
Gradazione: 42% vol.
Contenuto: 70 cl.
Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere si presenta con una bella veste giallo paglierino carico. Al naso èintensa e complessa, in perfetto equilibrio fra i profumi fruttati della materia prima e le prime note di invecchiamento. La vinaccia fresca si percepisce ancora nettamente, e si rivela con i profumi suadenti di frutta a polpa bianca, fiori ed erbe di campo. Sapendo attendere affiorano le prime note terziali che giocano sullo sfondo con miele di acacia e tocchi delicati di vaniglia. In bocca ottima corrispondenza gusto olfattiva con tannini levigati e lungo finale di frutta.
Degustazione: si consiglia di servire a 17-18°C .

Grape variety: red grape marc from the Monferrato area.
Distillation period: November/December.
Distillation method: in discontinuous copper still.
Alcohol: 42% vol.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: golden color; complex and intense bouquet, with the fruitful, fresh perfume of the grape marc, honey and vanilla notes; the same notes are present in the taste, with tannins and fruits.
Suggested serving temperature: 17-18°C.



BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

664 - GRAPPA PIEMONTE
Botte 434 *Uve Aromatiche*

Zona di provenienza: vinacce aromatiche del Monferrato.
Periodo di distillazione: novembre/dicembre.
Distillazione: in alambicchi in rame con metodo discontinuo a vapore.
Gradazione: 42% vol.
Contenuto: 70 cl.
Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere ha un'ammaliante veste dorata. Il legno qui risulta più evidente oltre nel colore anche al naso. Ed ha bisogno di un attimo per aprirsi e rivelare i suoi eleganti profumi che riempiono il bicchiere in un esaltante crescendo. Si inizia con vinaccia fresca, rosa e si chiude con intense note dolci di vaniglia, millefiori e tabacco da pipa. In bocca morbidezza tannini in evidenza, finale di frutta secca ed uva sultanina.
Degustazione: si consiglia di servire a 17-18°C .

Grape variety: aromatic grape marc from the Monferrato area.
Distillation period: November/December.
Distillation method: in discontinuous copper still.
Alcohol: 42% vol.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: charming golden color; complex and intense bouquet, with a climax made of wood, fresh grape marc perfume, rose and closing notes of vanilla, honey and pipe tobacco; soft taste with tannins, dried fruits and sultanas.
Suggested serving temperature: 17-18°C



BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

092 – GENEPY BOSSO

Questo pregiato liquore viene prodotto a partire dalle piantine di Artemisia Mutellina, raccolte a mano sulle Alpi Piemontesi e selezionate una ad una.

Metodo di preparazione: infusione a freddo in soluzione idroalcolica per alcune settimane.
Gradazione: 35% vol.
Contenuto: 70 cl.
Colore: giallo ambrato carico
Caratteristiche organolettiche: il profumo è caratterizzato dai caratteristici sentori dell'Artemisia in fiore, con un ampio ventaglio che spazia dai fiori di camomilla, alle note erbacee di erbe aromatiche, fieno e paglia. Il sapore è caldo e amabile, di buona persistenza ed intensità
Degustazione: si consiglia di servire a temperatura ambiente come digestivo, oppure come piacevole dissetante con l'aggiunta di ghiaccio.



This fine liqueur is produced from Artemisia Mutellina seedlings, hand-picked in the Piedmontese Alps and selected one by one.

Method of preparation: cold infusion in hidroalcolic solution for a few weeks
Alcohol: 35 %.
Contents: 70 cl.
Organoleptic characteristics: the perfume is characterized by the characteristic scents of Artemisia in bloom, with a wide range that goes from chamomile flowers to herbaceous notes of aromatic herbs, hay and straw. The flavor is warm and sweet, with good persistence and intensity
Suggested serving temperature: it is recommended to serve at room temperature as a digestive, or as pleasant thirst quencher with the addition of ice.

BOSSO
MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888