

DOMENIS Gold Edition

Grappa riserva
52% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

Almeno 18 mesi in botti di rovere antico

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce vengono ritirate fresche, anche fermentate, da selezionati fornitori.

La distillazione avviene in alambicchi in rame alimentati a vapore. La conduzione della distillazione avviene secondo i metodi storici tramandati nella famiglia Domenis da 4 generazioni, metodi adattati nei decenni al cambiamento della materia prima, per valorizzare ogni tipologia di vinaccia di qualità a seconda dei vitigni di provenienza restituendo tipicità.

Quando da vinacce di uve bianche per la loro ricchezza aromatica e franchezza, quando da vinacce di uve nere per la loro estrema rotondità ed eleganza e quando da vinacce miste con un giusto connubio tra ricchezza aromatica ed elegante equilibrio.

Gli unici ingredienti alla base di DOMENIS: le migliori vinacce possibili, la grande capacità dei nostri mastri distillatori e un'indubbia sapienza di assemblage della nostra maître de chai nonché l'esperienza dell'invecchiamento.

Tutto il sapere e l'arte di DOMENIS1898, concentrato in questo nuovo ed inedito, entusiasmante prodotto tipico. L'estrema selezione effettuata per raggiungere una qualità ineguagliabile non ci permette di garantire la produzione ogni anno, produzione comunque limitata a 1000 bottiglie, numerate. DOMENIS GOLD EDITION è una grappa riserva da vinacce delle migliori uve bianche e nere dei colli Friulani.

Formati e confezioni



70cl

