

Grappa 40°

Grappa invecchiata
40% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

almeno 12 mesi in botti di legno

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Selezionate e fresche vinacce vengono impiegate per la distillazione.

Le partite di grappa vocate vengono avviate all'invecchiamento in botti di legno per almeno un anno. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox di almeno 6 mesi che permette alla grappa di "assestarsi", dopo un passaggio così importante.

La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (40°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica.

Grappa ambrata, dai sentori intensi ma fini e dal gusto morbido tipici di una grappa sapientemente invecchiata in legno. La persistenza è elegante e piacevole.

Franca come il territorio dove viene realizzata, con la cura e maestria di esperti distillatori. Una serie di grappe di gradazione crescente, mai impegnative ma sempre generose nella costruzione e inconfondibili in bocca. Adatta a ogni fine pasto, potendo scegliere il grado alcolico giusto per celebrare la propria capacità di degustare la vita.

Formati e confezioni



100cl

