

Blanc Ribolla gialla Riserva

Grappa riserva
40% vol.



Alambicco d'Oro 2023
Silver Medal



Falstaff 2023
93 Punkte

Materie prime

Vinaccia di Ribolla gialla

Invecchiamento

Almeno 18 mesi in botti di rovere antico

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Ribolla gialla vengono ritirate fresche e insilate separatamente a partire dall'epoca della raccolta delle uve di provenienza. La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame a vapore diretto, poi l'invecchiamento per diciotto mesi in botti di rovere antico. Con questo tipo di tini di legno viene privilegiata, all'estrazione degli aromi, l'azione naturale dell'ossigeno attraverso le doghe. Ciò trasforma un distillato ricco di punte aromatiche in un'acquavite rotonda ed elegante. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi in acciaio inox di almeno 6 mesi che permette alla grappa di "assestarsi", dopo un passaggio così importante. Di colore leggermente ambrato, ha una piacevole intensità e finezza olfattiva che culmina in un retrogusto elegante, persistente ed armonico.

Una grappa di vinacce da uve del vitigno autoctono Ribolla gialla, invecchiata 18 mesi in botti di rovere antico. Ideale per ogni fine pasto e contemporaneamente raffinata per adattarsi perfettamente alla meditazione. Il colore ambrato che soddisfa lo sguardo anticipa il piacere della degustazione.

Formati e confezioni



70cl



70cl

