

Grappa di Ribolla gialla

Grappa giovane
38% vol.

Materie prime

Vinaccia di Ribolla gialla

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono 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. Nella colonna di distillazione vengono selezionati e concentrati i componenti volatili provenienti dall'alambicco, molto numerosi nella materia prima di partenza, e quindi condensati al passaggio nelle serpentine raffreddate ad acqua.

Dalle vinacce di Ribolla gialla otteniamo questa grappa limpida e cristallina. Ogni caratteristica organolettica della materia prima di origine viene trattenuta per un profumo franco e fragrante. Il moderato grado alcolico non ne preclude persistenza, facendone un prodotto dal corredo aromatico intenso e articolato, adatto per ogni fine pasto.

Formati e confezioni



50cl

