

Grappa 40°

Grappa giovane
40% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

18°C

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

L'utilizzo del vapore a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), rende possibile l'estrazione dei componenti volatili migliori dalle vinacce senza danneggiarli, soprattutto quelli aromatici.

Un oculato taglio delle teste e delle code è effettuato dal mastro distillatore esperto che conosce alla perfezione la materia prima lavorata, in questo caso così eterogenea, che durante la sua conservazione evolve di giorno in giorno.

Affinamento in serbatoi in acciaio inox per almeno un anno che conferisce un maggiore equilibrio rispetto alla grappa appena distillata.

Grappa incolore e cristallina, pulita all'olfatto e armonica, al gusto completa con una consistente persistenza.

Nasce da vinacce selezionate e fragranti. Questo distillato incolore e cristallino lavorato artigianalmente, si presenta all'olfatto sorprendentemente pulito e armonico; al gusto è completo con una consistente persistenza che lo rende perfetto per il fine pasto.

Formati e confezioni

100cl

