

**Grappa 50°**

Grappa giovane  
50% vol.

**Materie prime**

Vinaccia

**Invecchiamento**

-

**Temperatura di servizio**

18°C

Le vinacce di uva a bacca nera e a bacca bianca vengono ritirate fresche, anche fermentate, da selezionati fornitori. Durante il processo della distillazione viene "recuperato" il principale componente volatile che è l'alcol etilico, ma ci sono centinaia e centinaia di altri componenti che, anche se presenti in minime quantità, danno il caratteristico e inconfondibile gusto a questa grappa. Tali elementi vengono selezionati e concentrati dalla colonna di distillazione e quindi condensati al passaggio nelle serpentine raffreddate ad acqua. Grappa incolore e cristallina, intensa all'olfatto con un corredo di sentori variegato, rimane al gusto con una lunga e piacevole persistenza.

Grappa prodotta artigianalmente nell'impianto discontinuo in rame da vinacce fresche e selezionate. Molto intensa all'olfatto con un corredo di sentori variegato e unico, rimane al gusto con una lunga e piacevole persistenza: pregi che ben evidenziano le qualità di questo fine e nobile distillato dall'aroma inconfondibile.

**Formati e confezioni**

100cl

