

I III RE - Schioppettino

Grappa invecchiata barricata
40% vol.



Vitaly Design Int'l
Packaging Competition 2020
Etichetta d'Argento

Materie prime

Vinaccia di Schioppettino

Invecchiamento

Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Schioppettino vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono conservate e lavorate separatamente. La distillazione avviene in impianto discontinuo in rame a 8 alambicchi, a vapore diretto. Segue un'attenta selezione delle partite vocate all'invecchiamento e la loro messa a riposo nelle piccole botti. La "trasformazione" del distillato avviene a 40° alcolici per accentuarne la delicatezza. Grappa ambrata con sensazioni fini di essenze legnose all'olfatto. Al gusto morbida e intensa sensazione vanigliata. Il retrogusto di frutta esotica è piacevole, intenso e prolungato.

Schioppettino, nobile vitigno autoctono che, grazie alla passione, alla sapienza e alla pazienza dei nostri mastri distillatori, è stato incoronato uno dei Re indiscussi della nostra produzione. Prezioso distillato che racconta storie lontane udite nel silenzio della barriera. Al palato intesa e morbida sensazione vanigliata che lascia il posto ad un retrogusto piacevole di tostatura, intenso e prolungato.



Formati e confezioni



70cl

