

I III RE - Refosco

Grappa invecchiata barricata
40% vol.



Bibenda 2021
5 Grappoli



**Spirits Selection by
Concours Mondial de
Bruxelles 2020**
Silver Medal

Materie prime

Vinaccia di Refosco

Invecchiamento

Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce fresche di Refosco vengono conservate e lavorate separatamente. La distillazione avviene in impianto discontinuo in rame a 8 alambicchi, a vapore diretto.

L'invecchiamento a pieno grado nelle piccole botti permette l'estrazione lenta e profonda degli aromi terziari del legno, caratterizzando il distillato di rotondità ed estrema fragranza.

Grappa ambrata con morbidi aromi vanigliati all'olfatto, avvolgente. Al gusto si percepiscono sentori di vellutate essenze legnose. Il retrogusto è intenso e prolungato, gradevolmente speziato.

Refosco, 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. Il lungo riposo in barrique permette a questo pregevole distillato di affinare la sua struttura con piacevoli note vanigliate. Intenso, persistente e gradevolmente speziato.



Formati e confezioni



70cl

