

Grappa di Prosecco

Grappa giovane
38% vol.



WWSA 2021
Silver Medal

Materie prime

Vinaccia di Glera

Invecchiamento

-

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. La «trasformazione» alla gradazione alcolica finale (38°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente fruttata.

Dalle vinacce delle uve impiegate per produrre il vino Prosecco otteniamo questa grappa limpida e cristallina. I profumi franchi e fragranti all'olfatto accompagnano la piacevole persistenza. Un distillato dal moderato tenore alcolico dall'intenso e articolato corredo aromatico.

Formati e confezioni



50cl

