

Grappa 45°

Grappa giovane
45% 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 e vengono insilate preservandole dall'aria secondo un delicato metodo di copertura del silo. Ciò favorisce il mantenimento di un ambiente favorevole alla loro conservazione anche per qualche mese.

Le vinacce vengono distillate con un oculato taglio delle "teste" e delle "code" che consente di separare un "cuore" del distillato privo di difetti e completo, equilibrato, a una gradazione alcolica intorno ai 75°. La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente fruttata.

Incolore e cristallina, all'olfatto generosa intensità aromatica, al gusto armonica e intensa con una lunga e piacevole persistenza.

Una grappa caratterizzata da generosa intensità aromatica, grazie alla salvaguardia degli aromi durante il processo di distillazione nei nostri alambicchi in rame; al gusto risulta armonica e intensa con una lunga e piacevole persistenza.

Formati e confezioni

100cl

