Grappa di Malvasia

Grappa giovane
38% vol.

Materie prime

Vinaccia di Malvasia

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, per produrre una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici.
Nella colonna di distillazione vengono selezionati e concentrati i componenti volatili provenienti dall'alambicco, molto numerosi nella materia prima di partenza, e quindi condensati al passaggio nelle serpentine raffreddate ad acqua.
Affinamento in serbatoi in acciaio inox per almeno un anno che conferisce un maggiore equilibrio rispetto alla grappa appena distillata.
Grappa incolore, limpida e cristallina. I sentori all'olfatto sono franchi e fragranti.
Al gusto rimane piacevolmente persistente. Le vinacce di uva bianca conferiscono al distillato che ne deriva un intenso e articolato corredo aromatico.

Dalle vinacce di Malvasia otteniamo questa grappa limpida e finissima. Ogni caratteristica organolettica della materia prima di origine viene trattenuta per un profumo franco e delicato.
Il moderato grado alcolico non ne preclude morbidezza e persistenza, facendone un prodotto per ogni fine pasto.

Formati e confezioni

50cl