Blanc Chardonnay

Grappa giovane
40% vol.

Materie prime

Vinaccia di Chardonnay

Invecchiamento

–

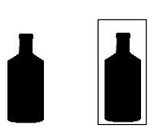
Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Chardonnay vengono ritirate fresche da selezionati fornitori a partire dall'epoca della raccolta delle uve di provenienza e la loro fermentazione alcolica avviene, dopo la separazione dal mosto, direttamente nel silo.
In questa fondamentale fase è importantissimo preservarle dall'aria secondo un delicato metodo di copertura del silos per consentire un ambiente favorevole ai lieviti responsabili della fermentazione.
La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto.
Un oculato taglio delle teste e delle code è effettuato solo dal mastro distillatore esperto che conosce alla perfezione la materia prima lavorata che durante la sua conservazione evolve di giorno in giorno.
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.

Grappa di vitigno unico ispirata da un vitigno noto in tutto il mondo. Il corredo originale di profumi è restituito nel distillato che facilmente incontra i gusti di estimatori della grappa franca, così come degli intenditori che diffidano da prodotti meno che perfetti. Ogni momento, ogni uso è possibile quando la maestria distillatoria entra in bicchiere.

Formati e confezioni



70cl **70**cl