Neri Schioppettino

Grappa giovane
40% vol.

ISW 2023
Gold Award

WWSA 2021
Silver Medal

Alambicco d'Oro 2020
Silver Medal

ITA 2020
Bronze Award

Falstaff 2019
91 Punkte

Spirito di Vite 2018
Gran Menzione di Bronzo

Materie prime

Vinaccia di Schioppettino

Invecchiamento

–

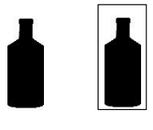
Temperatura di servizio

18°C

La fermentazione alcolica delle vinacce di Schioppettino avviene nel mosto e quindi nelle cantine. La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. Un oculato taglio delle teste e delle code effettuato dal mastro distillatore esperto 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 (40°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente fruttata.
Grappa incolore, limpida e cristallina. I sentori all'olfatto sono franchi e fragranti, eleganti e fini. Al gusto rimane ottimamente persistente e equilibrata. Grazie alle vinacce di uva nera e alla loro particolare fermentazione alcolica, il distillato che ne deriva si caratterizza per un rotondo ed equilibrato bouquet.

Le note speziate sono completamente percepibili, così come il variegato corredo aromatico e olfattivo.
Un distillato per chi preferisce avvicinarsi alle tradizioni gustative senza perdere la possibilità di spaziare nel mondo dei distillati di grande qualità.

Formati e confezioni



70cl

70cl