

Neri Cabernet

Grappa giovane
40% vol.

Materie prime

Vinaccia di Cabernet

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

La fermentazione alcolica delle vinacce di Cabernet avviene nel mosto e quindi nelle cantine, processo che garantisce una materia prima ricca dei migliori elementi aromatici.

Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate anche per qualche mese, a partire dall'epoca della prima svinatura. La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), che viene insufflato alla base degli alambicchi e rende possibile l'estrazione dei componenti volatili migliori delle vinacce.

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, 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.

Un classico delle grappe da vitigno unico.

I profumi franchi e raffinati all'olfatto accompagnano l'evidente, elegante e lungo gusto in bocca. Un distillato dal moderato tenore alcolico adatto per chi cerca nella grappa il senso di una lunga tradizione.

Formati e confezioni



70cl



70cl

