

Neri Refosco

Grappa giovane
40% vol.

Materie prime

Vinaccia di Refosco

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

La fermentazione alcolica delle vinacce di Refosco avviene nel mosto e quindi nelle cantine. Vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate a partire dall'epoca della prima svinatura.

In questa fondamentale fase è importantissimo preservarle dall'aria secondo un delicato metodo di copertura del silo. Ciò consente il mantenimento di un ambiente favorevole a una perfetta conservazione anche per qualche mese.

La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto.

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.

Maestri nella distillazione, con questa grappa abbiamo voluto omaggiare un antico e autoctono vitigno.

Il risultato è una grappa limpida e trasparente, la cui memoria olfattiva e organolettica rimane saldamente ancorata alla tradizione dei distillati classici.

Offerta a chi preferisce la nitidezza dei profumi legati al vitigno unico.

Formati e confezioni



70cl



70cl



150cl

