

## Blanc Sauvignon

Grappa giovane  
40% vol.

### Materie prime

Vinaccia di Sauvignon

### Invecchiamento

-

### Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

### Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Sauvignon 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.

Il taglio delle teste e code nella distillazione 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. Al gusto rimane piacevolmente persistente. Le vinacce di uva bianca conferiscono al distillato che ne deriva un intenso e articolato corredo aromatico.

Per un vitigno internazionalmente noto, abbiamo lavorato senza risparmiare energia. Il risultato soddisferà i palati più esigenti, sia per meditazione che per un delicato fine pasto. La morbidezza anche con una tensione moderata alcolica, al passo con i più moderni gusti e desideri di consumo.

### Formati e confezioni



70cl



70cl

