

## Neri Schioppettino

Grappa giovane  
40% vol.

### Materie prime

Vinaccia di Schioppettino

### Invecchiamento

-

### Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

### 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

