

Grappa 40°

Grappa giovane
40% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce vengono ritirate fresche, anche fermentate, da selezionati fornitori.

L'utilizzo del vapore a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), rende possibile l'estrazione dei componenti volatili migliori dalle vinacce senza danneggiarli, soprattutto quelli aromatici.

Un oculato taglio delle teste e delle code è effettuato dal mastro distillatore esperto che conosce alla perfezione la materia prima lavorata, in questo caso così eterogenea, che durante la sua conservazione evolve di giorno in giorno.

Affinamento in serbatoi in acciaio inox per almeno un anno che conferisce un maggiore equilibrio rispetto alla grappa appena distillata.

Grappa incolore e cristallina, pulita all'olfatto e armonica, al gusto completa con una consistente persistenza.

Franca come il territorio dove viene realizzata, con la cura e maestria di esperti distillatori. Una serie di grappe di gradazione crescente, mai impegnative ma sempre generose nella costruzione e inconfondibili in bocca. Adatta a ogni fine pasto, potendo scegliere il grado alcolico giusto per celebrare la propria capacità di degustare la vita.

Formati e confezioni



100cl

