

## Grappa 50°

Grappa giovane  
50% vol.

### Materie prime

Vinaccia

### Invecchiamento

-

### Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

### Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di uva a bacca nera e a bacca bianca vengono ritirate fresche, anche fermentate, da selezionati fornitori. Durante il processo della distillazione viene "recuperato" il principale componente volatile che è l'alcol etilico, ma ci sono centinaia e centinaia di altri componenti che, anche se presenti in minime quantità, danno il caratteristico e inconfondibile gusto a questa grappa. Tali elementi vengono selezionati e concentrati dalla colonna di distillazione e quindi condensati al passaggio nelle serpentine raffreddate ad acqua. Grappa incolore e cristallina, intensa all'olfatto con un corredo di sentori variegato, rimane al gusto con una lunga e piacevole 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

