

Secolo

Grappa giovane
60% 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.

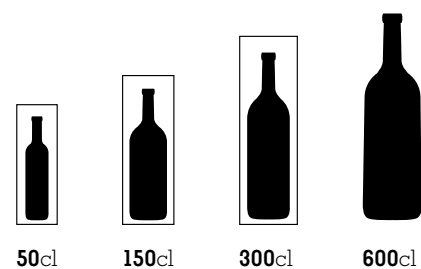
La distillazione avviene in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto.

L'utilizzo del vapore diretto a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), che viene insufflato nella distillazione alla base degli alambicchi, rende possibile l'estrazione dei componenti volatili dalla massa delle vinacce senza danneggiarli, soprattutto quelli aromatici.



La provenienza da vinacce di uve bianche contribuisce a denotare una decisa personalità aromatica, l'apporto delle vinacce di uve nere regala rotondità e armonia inconfondibili.

La gradazione scelta per questa grappa (60°) esalta in modo evidente la carica aromatica tipica della grappa con un'incredibile morbidezza a dispetto del tenore alcolico importante, mantenendo inoltre un elegante equilibrio e una prolungata piacevole persistenza.

Per festeggiare il centenario della nostra azienda, una grappa dal carattere importante, fine e equilibrata. Fortemente aromatica eppure rotonda, stupisce per le infinite sensazioni che offre alla degustazione. Certamente da meditazione, lentamente, per lasciarsi pervadere dai mille bouquet al naso e sensazioni in bocca.

Formati e confezioni

50cl 150cl 300cl 600cl

  Confezione singola pacchetto da 10 monodosi (da 5 ml ciascuna) in confezione da 10 pacchetti (50 cl complessivi)

