

Grappa 45°

Grappa giovane
45% 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 e vengono insilate preservandole dall'aria secondo un delicato metodo di copertura del silo. Ciò favorisce il mantenimento di un ambiente favorevole alla loro conservazione anche per qualche mese.

Le vinacce vengono distillate con un oculato taglio delle "teste" e delle "code" che 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 viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente fruttata.

Incolore e cristallina, all'olfatto generosa intensità aromatica, al gusto armonica e intensa 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

