

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

