

## DOMENIS Special Edition Picolit

Grappa giovane  
45% vol.

### Materie prime

Vinaccia di Picolit

### Invecchiamento

-

### Affinamento

10 mesi in serbatoio di acciaio inox

### Temperatura di servizio

18°C

Il Picolit è un antico vitigno a bacca bianca, autoctono friulano, e dà un vino dorato passito, dolce e intenso. Le sue uve sono caratterizzate dal grappolo piccolo e dai pochi acini (a causa di un difetto nell'impollinazione che provoca un parziale aborto floreale), ma particolarmente dolci.

Le sue vinacce, quasi introvabili, vengono raccolte appena pigiate e messe a fermentare al riparo dall'aria. La loro distillazione viene condotta nell'impianto discontinuo in rame ad otto alambicchi.

Si lavora lentamente, rigorosamente a bassa temperatura del vapore, per preservare la carica aromatica della materia prima, che viene selezionata ed esaltata dall'utilizzo sapiente della colonna di deflemmazione.

Dal pieno grado, la gradazione alcolica finale scelta per questo prezioso prodotto è di 45 gradi. In questo punto alcolico abbiamo l'ottimale connubio di intensità aromatica e morbidezza.

Grappa di aspetto limpido e cristallino. È molto intensa all'olfatto ed elegante. Al gusto è armoniosa e piacevolmente persistente.

Particolarmente adatta ad accompagnare dolci, perfetta se degustata con Storica Gubana e Futura Gubana.

Ricavata da un vitigno a bacca bianca autoctono del Friuli, nasce DOMENIS Special Edition Picolit, un distillato prezioso dal profumo intenso. Finezza straordinaria e con la fragranza tipica dell'uva, ricca di note floreali, il tutto racchiuso in un elegante astuccio nei toni del lapislazzuli, perché Special Edition Picolit è il *sang réal* del nostro territorio d'origine, frutto di uno dei vitigni più rari e preziosi della nostra terra, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Produzione limitata a 425 bottiglie.

### Formati e confezioni



70cl

