GRAPPA 52°

Materia prima: vinacce di uva Cabernet, Syrae, e Rebo ; selezionate, fresche
Lavorazione delle uve: leggera spremitura per conservare gli aromi tipici
Distillazione: le vinacce vengono distillate non appena finita la fermentazione zuccherina, favorita dall'apporto di lieviti selezionati; la fermentazione avviene in appositi tank con possibilità di controllo della temperatura stessa, immediatamente dopo la di raspatura e la pressatura soffice delle uve. Per la distillazione utilizziamo il nostro alambicco a bagnomaria che permette di lavorare le vinacce freschissime. Alla fine del processo di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado (73° - 78°).
Affinamento: la grappa riposa per 18 mesi in piccole botti di rovere di diversa provenienza, per ottenere un blend di aromi unico e inconfondibile
Imbottigliamento: dopo i 18 mesi di invecchiamento, viene diluito il prodotto a 52° e successiva filtrazione a 0/2 ° di temperatura
Confezione: astucci a forma quadrata in cartoni da 6 bottiglie da 0,70 l.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: ambra intenso, tendente al giallo oro
Profumo: delicato, particolarmente caldo, morbido, ricorda il profumo di pane , vaniglia e frutta secca
Sapore: ricco, avvolgente, di grande stoffa e lunga persistenza con sentori di cioccolato e mandorle.

Note particolari: prima dell'assaggio la grappa deve riposare nel bicchiere per qualche minuto in quanto l'ossigenazione esalta i profumi