





Grappa Invecchiata

Dati tecnici

Tipologia: Grappa.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 40% Vol.

Aspetto: colore ambrato con riflessi dorati dovuti all'invecchiamento.

Profumo: delicato, fine, con note floreali che riconduco alla materia prima.

Sapore: morbido e floreale con note di mandorla, miele e mela verde che sfumano in un leggero sentore di vaniglia e cioccolato.

Curiosità

E' una grappa ottenuta dalla distillazione di diverse tipologie di vinacce, che prima della distillazione sono fatte fermentare assieme per circa 30/60 giorni così da rendere il prodotto unico nel suo genere. I giorni di fermentazione dipendono da una serie di fattori, fra i quali la concentrazione zuccherina iniziale. Successivamente le vinacce vengono lavorate tramite distillazione discontinua, con il taglio delle teste e delle code, in un alambicco in rame. Il distillato, poi, è fatto invecchiare in modo naturale per oltre un anno in piccole botti di castagno, di cui alcune ultracentenarie. Eccellente a fine pasto e con cioccolatini che ne evidenziano la fragranza intensa. Si consiglia il consumo a temperatura ambiente.

