





Grappa

Dati tecnici

Tipologia: grappa.

Formato: 50 cl.

Gradazione: 40% Vol.

Aspetto: pulito, trasparente, cristallino.

Profumo: questa grappa è caratterizzata da un profumo intenso, persistente, equilibrato.

Sapore: il gusto piacevolmente morbido e armonico dà un affinamento particolarmente gradevole.

Curiosità

La Grappa è 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. Le vinacce vengono lavorate tramite distillazione discontinua, con il taglio delle teste e delle code, in un alambicco in rame. Il distillato è poi conservato in contenitori di acciaio inox in attesa di essere condizionato. Eccellente a fine pasto e con cioccolatini che ne evidenziano la fragranza intensa. Si consiglia il consumo a temperatura ambiente.

