

GRAPPA DI VERDICCHIO



Tipologia: grappa di vinacce di uve utilizzate per la produzione del Verdicchio

Prima annata di produzione: 1992

Lavorazione: la distillazione, effettuata immediatamente dopo la svinatura, con alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria, consente di estrarre le parti organolettiche più armoniose e gradevoli. Segue un lungo affinamento in vasche di acciaio inox per ottenere una grappa giovane che esprime la freschezza delle vinacce da cui deriva.

Grado alcool: 42% vol

Colore: limpida, trasparente, cristallina

Profumo: molto fine, persistente, ampia a franca; ricorda il sentore dei frutti di bosco

Sapore: secco con vena morbida, calda, carezzevole, molto armoniosa

Temperatura di servizio: 18°C