

I monovitigni

GRAPPA DI AGLIANICO 38% CL.70 AST. 100026070



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Aglianico

Provenienza: Basilicata

Gradazione : 38% vol.

Colore e aspetto: trasparente e cristallino

Olfatto: ampio, delicato, gradevole

Gusto e retrogusto: : asciutto, fresco, armonico.

Piacevoli noti aromatiche

Caratteristiche e processo di produzione:

l'Aglianico è un vitigno a frutto rosso particolarmente diffuso in Basilicata e, in quantità minore, in Campania. Esso ha origini antichissime. La sua coltivazione era praticata ai primordi di Roma e concorreva in maniera prevalente nella produzione del vino Falerno, celebrato dai poeti dell'antichità classica. Da questo vitigno si ottiene un vino rosso dal profumo ampio, vinoso, delicato e dal sapore asciutto, sapido, fresco e armonico. Anche la grappa ne rispecchia in gran parte le caratteristiche. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.

Quantità minima per ordine