

*I monovitigni*

# GRAPPA DI AGLIANICO 38% CL.70 AST. I00026070



## 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 é 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*