

I monovitigni

GRAPPA DI FALANGHINA 38% CL.70 AST. I00010070



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Falanghina

Provenienza: Campania

Gradazione : 38% vol.

Colore e aspetto: trasparente e cristallino

Olfatto: delicato, gradevole

Gusto e Retrogusto : secco, armonico, morbido. Piacevoli noti acidule

Caratteristiche e processo di produzione:

le uve di questo vitigno, originario della Campania, si caratterizzano per i grappoli di medie dimensioni e per gli acini sferici, dalla buccia spessa e dalla polpa dolce e croccante. Il vino bianco, che ne deriva, ha un gradevole profumo vinoso e un sapore asciutto e sapido. 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