

GRAPPA DI NERO D'AVOLA 38% CL.70 AST. I00017070



Caratteristiche organolettiche:

Vitigno: Nero d'Avola

Provenienza: Sicilia

Gradazione alcolica : 38% vol.

Colore e aspetto: trasparente e cristallino

Olfatto: profumo di prugne secche, ciliegie e more.

Gusto e Retrogusto: complesso, rotondo, armonico. Sentori speziati di chiodi di garofano

Caratteristiche e processo di produzione:

il Nero d'Avola può definirsi il principe dei vitigni siciliani e, come tale, si è affermato in tutto il mondo come vitigno a bacca rossa dalle grandi qualità. Ne derivano dei vini pregiati di grande stoffa e spessore, che si impongono per la struttura corposa e la grande personalità. Anche la grappa rispecchia in gran parte queste caratteristiche. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.