

GRAPPA VENDEMMIA TARDIVA 38% CL.50

I 10011050



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Corvina, Rondinella e Molinara

Provenienza: Valpolicella (Veneto)

Gradazione: 38% vol.

Colore e aspetto: Ambrato

Olfatto: Miele, fiori, vaniglia

Gusto e Retrogusto: Intenso, rotondo, persistente
Spiccati sentori di legni nobili

Caratteristiche e processo di produzione.

Abbiamo scelto i migliori grappoli di uve Corvina, Rondinella e Molinara e li abbiamo lasciati appassire sui tradizionali tralicci di legno in solai asciutti, dove gli acini perdono progressivamente fino al 40-50% del proprio peso. Alla fine dell'inverno le uve ormai passite vengono torchiate dolcemente, in modo da ottenere delle vinacce morbide e ricche di mosto. Questa eccellente materia prima viene distillata a vapore in piccoli alambicchi di rame che ne mantengono inalterata la carica organolettica. Il sapiente invecchiamento in barrique, che si protrae per 18 mesi, conclude il procedimento. Anche il packaging, nel formato della bottiglia e nella semplice ma raffinata eleganza dell'etichetta, si rifà al mondo dei passiti più preziosi.