

UVAGGIO DISTILLATO 38% CL.70 I 10040070



Caratteristiche organolettiche

Vitigno : Glera , Sauvignon e Brachetto

Provenienza: Veneto e Piemonte

Gradazione alcolica: 38% vol.

Colore e aspetto: Trasparente e cristallino

Olfatto: Sentori di frutta fresca e fiori di bosco

Gusto e Retrogusto: Fresco, deciso, moderno

Profumo persistente di frutta fresca

Caratteristiche e processo di produzione.

Questa grappa deriva dalle uve di Glera , Sauvignon e Brachetto. Le vinacce, ancora calde e vinose, vengono distillate in alambicchi a vapore, quando conservano pienamente l'intensità organolettica delle uve d'origine. Ne deriva una grappa bianca, morbida e profumata che viene affinata in botti d'acciaio per 6 mesi, al fine di ottenere la migliore amalgama di tutti gli aromi presenti.