



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Grappa Isabel

MATERIA PRIMA:

Tipologia: Selezione di pregiate vinacce di Inzolia

Provenienza: dai vitigni aziendali impiegati nella produzione di vini e spumanti metodo classico Milazzo.

Bacca: bianca

FERMENTAZIONE:

La fermentazione alcolica avviene in sottovuoto in tini d'acciaio inossidabile a temperatura controllata seguita immediatamente dalla distillazione.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto con un oculato taglio delle teste e delle code che ci consente di ottenere successivamente una grappa dalla spiccata personalità e che durante la sua conservazione evolve di giorno in giorno.

PRODUZIONE:

Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata

GUSTO:

Grappa limpida e cristallina. I sentori all'olfatto sono franchi e fragranti e al gusto rimane piacevolmente persistente con un intenso e articolato corredo aromatico.

TENORE ALCOLICO:

45% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 18° C. circa.

CONFEZIONE:

Bottiglia in vetro opaco da 700 ml.

A richiesta singolarmente con astuccio in cartone serigrafato

Imballo cartone da 6 bottiglie

Confezione singola con bauletto in pelle e tessuto con chiusura con bottone a pressione e serigrafia interna con oro a caldo. a.

