

Grappa Veragrappa



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

MATERIA PRIMA:

Tipologia: Selezione di pregiate vinacce di Nero d'Avola

Provenienza: dai vitigni aziendali impiegati nella produzione di vini rossi Milazzo.

Bacca: nera.

FERMENTAZIONE:

La fermentazione alcolica delle vinacce da uva nera avviene nelle nostre cantine, a garanzia di materia ricca di elementi aromatici.

Le vinacce estratte dal mosto per la produzione dei nostri vini rossi vengono poi stoccate in tini d'acciaio per qualche mese, a partire dall'epoca della prima svinatura in attesa di essere distillate.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

Discontinua con il taglio delle teste e delle code. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili una corretta evaporazione e conseguente condensazione al fine di esaltare i profumi e le caratteristiche del vitigno impiegato.

La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto per produrre una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici, la gradazione alcolica finale (45°) verrà raggiunta con un successivo taglio e filtrazione finale a freddo in modo da garantire la conservazione della componente aromatica.

PRODUZIONE:

Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata

RIPOSO:

Dodici mesi in serbatoi d'acciaio.

GUSTO

Grappa di aspetto limpido e cristallino, si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori e armoniosa al retrogusto. Grazie alle vinacce di uva nera e alla loro particolare fermentazione alcolica, il distillato che ne deriva si caratterizza per un rotondo ed equilibrato bouquet.

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

