

GRAPPA D.GIÙ

GRAPPA INVECCHIATA BARRICATA



MATERIA PRIMA: Selezione di pregiate vinacce di Inzolia

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 consente di ottenere successivamente una grappa estremamente elegante, che durante la sua conservazione evolve di giorno in giorno.

INVECCHIAMENTO: Lunga maturazione in barrique di rovere, da un minimo di 10 a oltre 20 anni

TENORE ALCOLICO: 45% Vol.

COLORE: ambra intenso, oro invitante limpido e molto caldo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C circa

FORMATO: Bottiglia in vetro trasparente da 200 ml

CONFEZIONE: Bauletto in legno serigrafato

Grappa d.giù è il risultato di un sapiente blend di diverse riserve di grappa d'Inzolia invecchiate separatamente in barriques di rovere di media tostatura, per un minimo di 10 anni fino ad oltre i 20 anni (le prime botti sono state riempite alla metà degli anni Novanta).

Una lenta e paziente maturazione con assemblaggio finale, dopo l'affinamento in legno delle diverse masse, per una grappa fuori dagli schemi.

NOTE SENSORIALI

Grappa straordinariamente morbida e dolce dai profumi pieni, con un sentore inebriante di vaniglia e tabacco, accompagnato da note di frutto tropicale caramellato che richiamano in modo inconfondibile l'essenza dell'Inzolia.