

GRAPPA ISABEL



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

MATERIA PRIMA: Selezione di pregiate vinacce di Inzolia

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

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.

RIPOSO: 36 mesi in serbatoi d'acciaio

TENORE ALCOLICO: 45% Vol.

COLORE: Limpido e cristallino

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C circa

FORMATO: 700 ml

NOTE SENSORIALI

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