

# GRAPPA VERAGRAPPA



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**MATERIA PRIMA:** Selezione di pregiate vinacce di Nero d'Avola

**FERMENTAZIONE:** La fermentazione alcolica delle vinacce 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:** 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 elegante e dalla spiccata personalità.

**RIPOSO:** 12 mesi in serbatoi d'acciaio

**TENORE ALCOLICO:** 45% Vol.

**COLORE:** Limpido e cristallino

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C circa

**FORMATO:** 700 ml

## NOTE SENSORIALI

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.