ACQUISTATO IL .....

Grappa Storica Riserva



Distillata a bassa temperatura per estrarre le componenti volatili più fini dalle vinacce

Dell'azienda friulana, questa grappa invecchiata in botti di rovere è una delle più rappresentative. Bellissima, illumina il bicchiere con il suo colore ambrato, mentre stupisce i sensi con i profumi definiti del suo ampio bouquet. La distillazione avviene all'interno di un impianto discontinuo, con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. L'utilizzo di questa tecnica, a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), con il vapore che viene insufflato alla base degli alambicchi, rende possibile l'estrazione dei componenti volatili più fini dalle vinacce senza danneggiarli. Poi, al termine della distillazione, solo le partite più interessanti vengono destinate alla successiva fase di invecchiamento in botti di rovere. Qui il legno rilascia il suo caratteristico colore ambrato. E al termine di questa lenta fase di maturazione, viene effettuato un blend di grappe con invecchiamento di almeno 18 mesi, alcune passate in legno anche per alcuni anni. Un vero piacere, da centellinare lentamente.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	50% vol
Temp. Servizio	18°C
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	La nostra grappa invecchiata in botti di rovere antico illumina il bicchiere con il suo colore ambrato. Profumi definiti, immensi nella varietà e profondità, sensazioni tattili che possono essere provate solo durante la degustazione di questo distillato invecchiato. La distillazione avviene in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. L'utilizzo del vapore diretto a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), insufflato alla base degli alambicchi, rende possibile l'estrazione dei componenti volatili dalle vinacce senza danneggiarli, soprattutto quelli aromatici. Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite destinate, segue l'invecchiamento in botti di rovere antico, un legno che rilascia, anche se riutilizzato, il caratteristico colore ambrato. Viene quindi effettuato un blend di grappe con invecchiamento di almeno 18 mesi, alcune più giovani, altre passate in legno anche per alcuni anni. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox. Di colore ambrato, affascina con i suoi profumi determinati e sinceri. Rimane al gusto con una tipica intensità, elegante nella durata e nella finezza dei sentori olfattivi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821