ACQUISTATO IL .....

Grappa "Sgrappa"



La buona Grappa d'artista, prodotta artigianalmente in Piemonte, con una buona percentuale di Nebbiolo da Barolo

Siete appassionati di distillati? Di cose belle e fuori dagli schemi? Questa è la Grappa, o meglio la Sgrappa, che fa per voi. Frutto della passione di Maurizio Cattelan per il tradizionale distillato italiano, Sgrappa è prodotta artigianalmente in Piemonte a partire da vinacce di uve rosse, umide e ricche di profumi, con una buona percentuale di Nebbiolo da Barolo. Se la materia prima di partenza è di livello, il metodo di produzione non è da meno. Sgrappa, infatti, è lavorata con piccoli alambicchi discontinui in rame a getto di vapore, per ottenere la flemma che poi verrà passata in una moderna colonna di rettifica per ottenere la massima pulizia al naso. Dunque una grappa moderna, adatta a tutte le esigenze. Ma in questo caso c'è un "plus". Ed è la bottiglia. Il famoso "dito medio" di Cattelan, la copia di quello che si trova davanti alla Borsa valori di Milano, è riprodotto all'interno del vetro. Aggiunge così al buon gusto del distillato, quel tocco di follia tipico dell'artista. E', come dice Cattelan, il regalo perfetto da fare, quello che forse non vorresti mai ricevere. Nel frattempo, noi non ce la faremmo scappare. Una bottiglia così, è perfetta per farsi notare!

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	ambiente o mixata con ghiaccio
Quando Berlo	After dinner, meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Prodotta da vinacce di uve rosse, umide e ricche di profumi, che vedono il contributo fondamentale di una percentuale di Nebbiolo da Barolo, Sgrappa è lavorata con piccoli alambicchi discontinui in rame a getto di vapore, per ottenere la flemma, che poi verrà passata in una moderna colonna di rettifica per ottenere la massima pulizia al naso. Una grappa moderna, adatta a tutte le esigenze, il vero spirito italiano del distillati italiano per eccellenza.

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