ACQUISTATO IL .....

Grappa Storica Barrique Millesimata



Dal paziente invecchiamento di un prezioso distillato in piccole botti di rovere francese per oltre 18 mesi

Grappa Storica Barrique Millesimata di Domenis, nasce dal paziente invecchiamento di un prezioso distillato in piccole botti di rovere francese per oltre 18 mesi. Un "nettare", come viene definita dai suoi produttori, dall'elevatissimo profilo organolettico. Colore dorato arricchito di sfumature ambrate e ramate, in bocca si scopre un distillato di grande eleganza e morbidezza. E' prodotta attraverso la lavorazione di vinacce selezionate, distillate un in impianto discontinuo a vapore diretto, con otto alambicchi in rame. Al termine della distillazione, viene scelta la partita più adatta all'invecchiamento che viene messa a riposo nelle barrique. Al termine di questa lunga fase di maturazione, la grappa viene passata in acciaio, sempre a pieno grado, per un ulteriore periodo di affinamento. Solo a quel punto viene diluita per giungere alla gradazione finale.

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	Dal paziente invecchiamento di un prezioso distillato in selezionate barrique francesi per oltre 18 mesi, nasce un nettare dall'elevatissimo profilo organolettico. Colore dorato arricchito di sfumature ambrate e ramate che al palato rivelano eleganza e morbidezza accompagnate da una lunga persistenza. La distillazione delle vinacce viene effettuata in impianto discontinuo a vapore diretto, con otto alambicchi in rame. Dopo la scrupolosa selezione della partita più adatta all'invecchiamento in botti piccole, questa viene messa a riposo nelle barrique. Dopo un periodo di affinamento in acciaio inox, sempre a pieno grado, viene raggiunta la gradazione alcolica finale attraverso una diluizione del distillato grezzo. Grappa limpida dal color ambrato intenso, all'olfatto si presenta carica di sentori molto eleganti. Al gusto appare avvolgente, equilibrata e ricca di aromaticità. Dalla lunga e gradevole persistenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821