



ACQUISTATO IL

Grappa Di Bolgheri Sassicaia



Svinando

Dalle vinacce del mitico Sassicaia, una Grappa barricata maturata nelle botti usate per la produzione del nobile toscano

Prendi uno dei brand del vino più amati e rispettati a livello globale. Aggiungi una delle distillerie più storiche del Veneto. Quello che si ottiene è una elegante grappa targata Sassicaia, prodotta da Poli nel suo storico impianto di Schiavon. Fondata nel 1898, Poli è di fatto un'istituzione nel mondo della distillazione e quella che propone qui è senza dubbio un "must have" per molti appassionati. Grappa maturata in legno, la vinaccia di partenza è quella di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc utilizzati per la produzione del mitico Sassicaia. La distillazione, rigorosamente artigianale, avviene in piccoli lotti, con un alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo. Il massimo della delicatezza per estrarre tutto il buono dalla materia prima senza perdere neppure la più piccola sfumatura aromatica. Quindi, al termine della trasformazione, il distillato viene messo a invecchiare per non meno di 5 anni, in barili di rovere da 225 litri, le classiche barrique, utilizzate in precedenza per l'affinamento di Sassicaia. Ciò che ne deriva è un distillato pregiato, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Al naso si ritrovano le note di legno nobile, vaniglia, cacao, caffè e liquirizia. In bocca, invece, si scopre un distillato complesso e strutturato. Grappa per veri appassionati, va centellinata lentamente dopo cena. Godibilissima!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa/Acquavite

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio 18/20 °C

Quando Berlo Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni COLORE: Giallo paglierino. PROFUMO: Legno, vaniglia, cacao, caffè, liquirizia. SAPORE: Complesso, strutturato, maestoso.

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