GRAPPA DI GRADONI

GRAPPA DI GRADONI BIANCA

E’ il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. Si ottiene distillando la parte solida dell’uva: la vinaccia.

MATERIA PRIMA Vinacce selezionate, raccolte fresche e succose di uva Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot coltivate nei terreni più vocati dell’azienda disposti a terrazze denominate “Gradoni”.

GRADAZIONE 42%

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE Discontinua con taglio delle teste e delle code.
Avviene molto lentamente per consentire alle componenti volatili, responsabili dei profumi,
una giusta evaporazione e conseguente condensazione.
Questo permette di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei vitigni.

PRODUZIONE Limitata e numerata. Strettamente legata alla raccolta della vendemmia d’annata.

IMBOTTIGLIAMENTO Manuale.

CONFEZIONE Bottiglie da 500 ml.

DEGUSTAZIONE Sensazione visiva: limpida e brillante.

Sensazione olfattiva: fine, franca, di buona intensità e persistenza gustativa con sentori di ciliegia,
susina rossa matura. Note leggermente aromatiche.

Sensazione degustativa: mediamente morbida, calda e ben equilibrata, con netti ed eleganti aromi di frutta
fresca e leggere percezioni speziate. Aromatica, molto gradevole e con ottima persistenza aromatica.

QUANDO E COME Fine pasto. Ottima per accompagnare pasticceria secca, dolci di pastafrolla o con mandorle.
Da provare con formaggi di media stagionatura.