



GRAPPA PROFUMO DI UVE

Vinacce: Montepulciano (Italia) derivanti dalla fermentazione di Pietra Dura

Distillazione: mediante doppio passaggio in alambicchi di rame a bagnomaria

Riposo: da 12 a 18 mesi barriques di rovere

Gradazione: 42% VOL.

Bottiglia: in vetro trasparente da 50 ml

Grappa morbida, aromatica, vellutata, dal colore caldo, struttura elegante e grande personalità.

Per una degustazione ottimale che esalti tutti gli aromi, è consigliabile lasciar ossigenare il distillato per qualche minuto ad una temperatura di 12 gradi.

Grappa Profumo di Uve è dalla distillazione delle vinacce di Montepulciano derivanti dalla fermentazione di vino Pietra Dura.

Le vinacce fermentate, vengono trasferite in distilleria subito dopo la svinatura ed una pressatura soffice.

La distillazione viene eseguita entro le 12 h dal conferimento, dagli artigiani della prestigiosa distilleria Nannoni di Paganico (Toscana), con un raro procedimento a bagnomaria in piccoli alambicchi di rame.

La grappa viene conservata in barriques di rovere francesi Taransaud dai 12 ai 18 mesi e successivamente diluita con acqua di sorgente e portata ad una gradazione di 42% vol. senza aggiunta di zuccheri/aromi.

