



GRAPPA

Grappa di colore ambrato di straordinaria morbidezza e intensità olfattiva. Questa Grappa che ha 40° C alcolici è stata invecchiata in barrique per un periodo di 12 mesi. Prodotto presso la Distilleria Domenis per uso esclusivo dell'Azienda Vitivinicola Porto di Mola, che gli ha conferito le sue migliori vinacce di aglianico. Imbottigliata per la prima volta in 700 esemplari da 50 cl, è un dono prezioso che facciamo prima di tutto a noi stessi.

Vitigno: Distillato di Vinacce derivate da uve di Aglianico

Area di produzione: Galluccio (Ce), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

Distillazione: Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa, con alambicco interamente in rame e lavorazione totalmente manuale. Il metodo più antico e tradizionale, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e alle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e ottenere così una grappa secondo tradizione, con sapori ed aromi inimitabili. Metodo lento e difficile, ma anche il solo che, in virtù di materie prime selezionate e dell'arte del distillatore, permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

Caratteristiche organolettiche: La metodologia di lavorazione, unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca che viene lavorata in ogni "cotta", permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene. Grappa inimitabile per complessità di bouquet e naturale morbidezza di corpo esaltata dall'invecchiamento per almeno 12 mesi in pregiati legni, come il rovere e il ciliegio, che la rendono vellutata al palato con sentori di amarena e vaniglia, in un mix caldo e avvolgente.

Affinamento: Almeno 12 mesi in botti e barriques di legni pregiati.

CARATTERISTICHE

Alcool: 40%

Temperatura di servizio: 16-18°C

Consigli prima dell'assaggio: E' bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano e l'armonia naso-palato si completa.

Abbinamenti gastronomici: Pasticceria secca, cioccolato fondente almeno al 70%.



SCARICA LA
SCHEDA

*Carattere
avvolgente*