



GRAPPA DI SAGRANTINO

Monovitigno
Annata e Riserva

Con il sistema di riscaldamento a "bagnomaria" la cucurbita (caldaia) è immersa nell'acqua calda o nel vapore. Con questo procedimento il riscaldamento della vinaccia avviene in modo graduale ed uniforme, evitando così il surriscaldamento che può portare alla formazione di sostanze dal sapore e dall'odore disgustosi (forfurolo). Il distillato ha il giusto tempo per arricchirsi di alcool e aromi e la grappa risulta più morbida e profumata. L'intero processo di distillazione artigianale, caratterizzato dall'intuito e dall'esperienza del "mastro distillatore", richiede tempi molto lunghi ma assicura un prodotto di qualità superiore.

LA GRAPPA DI SAGRANTINO è ottenuta dalla distillazione di vinacce di uva Sagrantino provenienti dai nostri vigneti.

LA RISERVA è ottenuta con affinamento di 24 mesi in barrique di Allier.



DISTILLATORE: distilleria artigianale Gioacchino Nannoni. Fattoria di Litiano, Paganico (GR).

APPARECCHIO
DISTILLATORIO : alambicco di rame a bagnomaria; ciclo discontinuo.

COLORE
ANNATA: limpida e brillante.
RISERVA: giallo oro carico con riflessi ambrati.

OLFATTO
ANNATA: di forte intensità, conserva gli aromi fruttati del vitigno.

RISERVA: si avvertono anche i composti odorosi estratti dal legno che conferiscono grande complessità.

GUSTO
ANNATA: secca, morbida e delicata.
RISERVA: complessa, corposa, persistente.

GRADAZIONE: 42°C.

FORMATO: 500 ml.

