

Grappa di Garganega

Vitigno: distillato di vinacce da uve Garganega

Grappa di Corvina

Vitigno: distillato di vinacce da uve Corvina

Grappa di Syrah

Vitigno: distillato di vinacce da uve Syrah

Comune di Produzione: Lazise (Verona - Italia)

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 delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di 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.

SCHEDA ORGANOLETTICA

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. Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei finissimi profumi intensi e franchi che rendono vivissimo il complesso bouquet, che nei sapori vigorosi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione, con una naturale morbidezza.

Affinamento Garganega e Corvina: acciaio

Affinamento Syrah: barrique di rovere francese

Gradazione alcolica: 40% vol.

Temperatura di servizio: 14-18°C

