



GRAPPA DI SAGRANTINO

MONOVITIGNO. ANNATA & RISERVA.



Grappe monovitigno ottenute dalla distillazione di vinacce di uva Sagrantino provenienti dai nostri vigneti.

DISTILLATORE

Distilleria artigianale Gioacchino Nannoni - Paganico (GR).

APPARECCHIO DISTILLATORIO

Alambicco di rame a bagnomaria; ciclo discontinuo. Con il sistema di riscaldamento a "bagnomaria" la caldaia è immersa nell'acqua calda o nel vapore. Così facendo, il riscaldamento della vinaccia avviene in modo graduale ed uniforme, assicurando un prodotto di qualità superiore.

LA RISERVA

E' affinata in carati di rovere.

COLORE

Annata: limpida e brillante.

Riserva: giallo oro carico di riflessi ambrati.

OLFATTO

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

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

GUSTO

Annata: secca morbida e delicata.

Riserva: complessa, corposa e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Annata: 9-13°C

Riserva: 17°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

0,5 litri.