

GRAPPA DI AGLIANICO

DESCRIZIONE

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.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

NOTE TECNICHE

Varietà

Distillato di vinacce derivate da uve di aglianico amaro

Titolo alcolometrico

40%

Formati disponibili

500 ml

Temperatura di servizio

16/18° C Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa

Note 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. Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei fini 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, sentori di viola e frutta rossa



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA