

Grappa di Sauvignon



Materia prima: vinacce di Sauvignon prodotte nell'omonima Azienda Agricola.

L'uva è coltivata sulla collina di Faedo a quota 400 - 700 m sul livello del mare in località Frait.

Distillazione: le vinacce da uva lavata, finita la pressatura effettuata rigorosamente in atmosfera controllata (in assenza di ossigeno), passano alla successiva lavorazione che consiste nel separare il raspo e, con una tecnologia innovativa, di togliere i vinaccioli che rappresentano, in peso, una percentuale che va dal 20 al 45%. In questa maniera riusciamo ad evitare la distillazione di legno di cere ed olio che compongono il vinacciolo stesso.

La sola buccia viene distillata non appena finita la fermentazione zuccherina, che avviene in piccoli contenitori della capacità di 4 q.li.

Piccole masse per evitare il surriscaldamento e per garantire la massima trasparenza dell'origine e l'integrità del vitigno.

Imbottigliamento: dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto a 48° con acqua di fonte e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Tipo di bottiglia: bordolese nel formato da 0,5 e 1,5 litri.

Confezione: astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie formato da 0,5, oppure in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: bianco cristallino.

Profumo: intenso nelle sue varie sfumature, sentori di fiori di sambuco, leggermente erbaceo, estremamente complesso e forte.

Sapore: caratterizzato da una notevole persistenza.

Temperatura di servizio: 16° circa.

