

# GRAPPA DI SAGRANTINO



GRADI	50 % vol.
CATEGORIA	Grappa giovane
MATERIA PRIMA	Vinacce fermentate di uva di Sagrantino
SISTEMA DI DISTILLAZIONE	Metodo a bagnomaria discontinuo a vapore
VISTA	Incolore, cristallina
OLFATTO	Profumi decisi di sottobosco, di floreale e di frutteto. Tipico ricordo di fragoline di bosco e uva
RETROFATTO	Persistenza fruttata e di notevole lunghezza
GUSTO	Rotondo e delicatamente aromatica
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9-11 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,50 Lt.



Il vitigno Sagrantino produce uve con bucce ricche di sostanze polifenoliche e con un patrimonio aromatico estremamente complesso. La distillazione effettuata con le vinacce provenienti dalle uve rendono perciò la Grappa de Sagrantino molto raffinata, con un aroma sottile e persistente tipico del vitigno di provenienza. Limpida e brillante, tale grappa risulta molto morbida e piacevole con un caratteristico retrogusto che richiama la frutta secca e il cioccolato.