

# GRAPPA

## DEL PRESIDENTE DI BARBERA



### UN PO' DI STORIA

La grappa è una bevanda italiana unica. È tradizionalmente prodotta con le vinacce, residuo nobile del processo di vinificazione. Questo liquore esiste fin dal medioevo, ma la storia della grappa ha radici più profonde.

Dagli antichi egizi agli alchimisti del Mediterraneo, fino alle nostre tavole, la grappa non è solo la conclusione perfetta ed elegante di un buon pasto italiano. Ma è anche un simbolo della magia e del mistero che, per secoli, sono stati associati alla produzione di liquori in Europa. Non a caso i maghi venivano spesso raffigurati accanto agli alambicchi, strumenti che ancora oggi vengono utilizzati per la distillazione.

La grappa di oggi è una bevanda distillata caratterizzata da una gradazione alcolica che varia dai 37,5% in volume al 60%. La distillazione di vinacce monovitigno è tradizione piuttosto moderna, nata proprio nell'astigiano negli anni '70.

Dopo la distillazione, la grappa ottenuta può essere invecchiata in barrique assumendo il classico colore giallo paglierino o andare a riposare in vasche di acciaio e poi nelle bottiglie di vetro da 0,70 l per circa 6 mesi. Il profilo gustativo della grappa dipende dalla varietà dell'uva, ma in genere la grappa è potente e secca.

### LA NOSTRA GRAPPA

È una grappa bianca classica ottenuta da pure vinacce di sole uve Barbera provenienti dalle zone più vocate. Dal vitigno trae i suoi profumi che sono intensi e complessi con una prevalenza di aromi fruttati; il sapore è asciutto, molto secco. Le vinacce, dopo la torchiatura, vengono passate nei tradizionali "alambicchi a vapore", conservando integri gli aromi e i profumi del vino originale.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore bianco cristallino e trasparente, la nostra grappa si distingue con delle note fruttate tipiche del vitigno, eleganti e armoniose. In bocca rimane morbida e delicata al palato, sapida con un sentore fruttato, equilibrato ed intenso.

**VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA:** Vinacce di Barbera.

**AFFINAMENTO:** 6 - 8 mesi in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 15 °C.

**CAPACITÀ:** 0,70 l.



VINCHIO VAGLIO