

GRAPPA

DEL PRESIDENTE DI NEBBIOLO

INVECCHIATA



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

Grappa di monovitigno Nebbiolo delle Langhe prodotta con vinacce attentamente selezionate e distillate lentamente secondo il metodo "discontinuo" e affinate in botti di rovere. Alla degustazione, questa grappa sviluppa note floreali e di frutta matura, un sapore armonioso, elegante e di grande intensità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo ambrato, questa grappa è ampia, complessa ed elegante. Al palato, freschezza ed aromi tipici del vitigno si combinano con note morbide e complesse di vaniglia.

VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA: Vinacce di Nebbiolo.

AFFINAMENTO: in barrique di rovere per 5 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,70 l.



VINCHIO VAGLIO