

SCHEDA TECNICA :

Grappa di Bardolino

Vitigno: distillato di vinacce derivate da uve di Corvina, Molinara, Rondinella.

Ubicazione Vigneti: Zone vocate di Bardolino, Lazise, Castelnuovo del Garda, Cava- ion Veronese.

Distillazione: Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame. Il metodo più antico quindi, 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 cari ai nostri padri.

Metodo lento, oneroso (per le basse rese) 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 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 grande vino da cui proviene.

Grappa di forte carattere dai profumi delicati, floreali con accenni di rosa, viola, marmellata, mugugno e frutta rossa che rendono unico il corpo di grappa vera. Sapore asciutto, sapido, armonico.

Affinamento: in acciaio.

Tenore alcolico: 43% in volume

Servizio: in tulipani per grappa a 10 - 14 °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