

SCHEDA TECNICA :

Grappa di Recioto della Valpolicella

Vitigno: distillato di vinacce derivate da uve passite di Molinara, Rondinella e Corvina esclusivamente destinate alla produzione di Recioto della Valpolicella.

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.

Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei profumi, intensi e franchi che rendono vivissimo il complesso bouquet con sentori di uva passa e frutta matura con note floreali e una spiccata morbidezza.

Affinamento: in acciaio.

Tenore alcolico: 40% in volume

Servizio: in tulipani per grappa a 10 - 14 °C

