



MONTEVERRO

Toscana

GRAPPA RISERVA

SELEZIONE: Abbiamo selezionato le migliori vinacce della tenuta dalle varietà Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

TENORE ALCOLICO: 42% vol.

DISTILLAZIONE

Una volta terminata la fermentazione, il cappello viene pressato delicatamente e la vinaccia viene raffreddata a 5° C e portata entro 24 ore alla distilleria per ottenere la migliore qualità aromatica ed evitare qualunque ossidazione.

La distillazione delle vinacce fresche ha luogo alla ricezione delle vinacce in un impianto di distillazione tradizionale. I piccoli alambicchi di rame sono svuotati dopo ogni lotto e riempiti nuovamente di vinacce. Questo metodo discontinuo permette di tagliare il cuore ad ogni distillazione, conferendo così al prodotto gli aromi più fini. Il risultato di questa metodologia è una grappa particolarmente pura e morbida con una grande varietà di aromi.

La grappa riserva è poi affinata per 3 anni in barrique di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Oro tenue con riflessi ambrati.

AL NASO: Ricco ed intenso, con note di sottobosco, nocciolo di ciliegia, chiodi di garofano, tarte tatin, un tocco di vaniglia e panettone, bella struttura vegetale con fieno di montagna.

AL PALATO: Caldo, vellutato e persistente, le sue sfumature aromatiche sono supportate da note di frutta candita, cannella e mandorla amara.



www.monteverro.com