

Grappa Pietra Nera



Prodotto ottenuto dalla distillazione delle nostre vinacce di uva rossa accuratamente selezionate.

DISTILLAZIONE

Apparecchio distillatorio discontinuo a bagnomaria. Per questo prodotto è molto importante il controllo dell'alambicco per evitare che una distillazione a temperature elevate, e non ben controllata, possa pregiudicare il risultato finale. Infatti la finezza e la fragranza, nonché il fruttato e le componenti aromatiche, sono elementi molto labili e facilmente degradabili con temperature di distillazione elevate. Quindi attenzione e pazienza sono fattori assai importanti durante il processo distillatorio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI E ORGANOLETTICHE

La Grappa Pietra Nera si presenta trasparente e brillante alla vista, al naso sprigiona un'armonia di profumi molto intensi di frutta rossa matura mentre in bocca una sensazione di morbidezza accompagna un retrogusto di fruttato e deciso.

GRADAZIONE: 45% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C