



## Grappa Pietra Nera

Produkt, das durch Destillation unserer sorgfältig ausgewählten roten Traubentrester gewonnen wird.

### HERSTELLUNG IN DIE BRENNEREI

Vorrichtung diskontinuierliche destillier im Wasserbad. Bei diesem Produkt ist die Kontrolle der Alembinsäure sehr wichtig, um zu verhindern, dass eine Destillation bei erhöhten Temperaturen und nicht gut kontrolliert das Endergebnis gefährden kann. Tatsächlich sind die Feinheit und der Duft sowie die fruchtigen und aromatischen Komponenten sehr labil und leicht abbaubare Elemente mit hohen Destillationstemperaturen. Daher sind Aufmerksamkeit und Geduld während des Destillationsprozesses sehr wichtige Faktoren.

### SENSORIELLE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Grappa Pietra Nera ist transparent und brillant für das Auge, in der Nase strahlt eine Harmonie sehr intensiver Aromen von reifen roten Früchten aus, während im Mund ein Gefühl von Weichheit einen entscheidenden und fruchtigen Nachgeschmack begleitet.

**ALKOHOLGEHALT** 45% vol.

Wir empfehlen, bei einer Temperatur von 16-18 ° C zu servieren.