

GRAPPA SANCTISSIMUS

ANALISI SENSORIALE:

Lo spettro aromatico complesso di spezie e frutti gialli maturi quali mele, pere Williams e albicocche, unito a delicate note di noce regalano un'esperienza olfattiva profonda. Le leggere note agrumate sottolineano l'aromaticità delle vinacce fresche e succose.

Questa grappa così speciale, si dispiega al palato con molte sfaccettature e danza vellutatamente in gola lasciando una sensazione oleosa dietro sé.

DISTILLAZIONE:

Le vinacce delle uve, unite al lievito fine, vengono sottoposte ad un processo di doppia distillazione che ne preserva tutte le proprietà aromatiche. Il distillato invecchia a sua volta in anfore di argilla, per garantire finezza e armonia.

La Grappa Sanctissimus viene prodotta in collaborazione con la distilleria Schwarz.

INVECCHIAMENTO: 2 anni in anfore di terracotta

CONTENUTO ALCOLICO: 41% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

FORMATO: 0,5L

