

GRAPPA DI VALTELLINA

UVE: 100% Nebbiolo in vinacce

ZONA DI PRODUZIONE: Selezione delle vinacce di Nebbiolo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: tra i 350-550 s.l.m. con esposizione sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

GRADO ALCOLICO: 40%



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: La distillazione avviene con taglio delle teste e delle code in particolari ed esclusivi alambicchi; essa procede molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche del vitigno Nebbiolo. Ottenuta dalla distillazione a vapore delle vinacce di Nebbiolo valtellinese.

SCHEDA ORGANOLETTICA

La grappa ottenuta è secca, con i caratteristici sentori fruttati del nebbiolo.