



Grappa di Nebbiolo - Frei

VINACCIA DI UVA: NEBBIOLO

GRADAZIONE: 40%VOL

DISTILLAZIONE: CON ALAMBICCO DI RAME

COLORE: CHIARO CRISTALLINO

PROFUMO: AMPIO E DELICATO, DAL FLOREALE AL FRUTTATO

SAPORE: IN BOCCA SI PRESENTA MORBIDA E DAL SAPORE INTENSO, RETROGUSTO PERSISTENTE

ABBINAMENTI: CON CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA OPPURE A FINE PASTO COME DIGESTIVO.

DESCRIZIONE:

Prodotta dalle nostre vinacce di uva Nebbiolo, che una volta pressate vengono poste in appositi cassoni e trasportate in distilleria per la distillazione.

Una volta posta nell'apposito alambicco la vinaccia viene scaldata fino a 80° per ottenere l'evaporazione dell'alcol.

Si procede quindi alla rettificazione, per eliminare la "testa" e la "coda" del distillato e preservarne il cuore.

Per abbassare l'elevata gradazione alcolica si aggiunge acqua distillata. La grappa viene successivamente stoccata in apposite botti di acciaio inox e imbottigliata senza subire affinamenti.

In questo modo manteniamo intatti i sentori primari dati dalla vinaccia.