

72 FILARA GRAPPA RISERVA

VITIGNO

Provenienti da pregiate di uve Nero d'Avola

TIPOLOGIA

Bacca nera

DISTILLAZIONE

Le vinacce appena sgrondate dopo la fermentazione sono riposte in speciali sacchi per alimenti e conservati in cella frigo a temperatura controllata. In corrente di vapore con alambicco continuo. Prima una disalcolazione delle vinacce ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta

AFFINAMENTO

Almeno dieci mesi in legno di rovere tonneaux e arriques di rovere francese



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo ambrato limpido

PROFUMO

Deciso forte ma estremamente armonico, si nota una leggera e piacevole sensazione amarognola che tende ad attenuarsi. Profumi intensi di spezie e vaniglia

SAPORE

Deciso con una prevalenza alla parte alcolica che tende ad asciugare la bocca morbida e vellutata con retrogusto variegato e appagante



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a dolci a forno, fois gras e formaggi di grande personalità. Compagno ideale durante la lettura



GRADO ALCOLICO

40% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C