



GRAPPA

NERO D'AVOLA

Vinacce:

Provenienti da pregiate selezioni di uve Nero d'Avola

Metodo di distillazione:

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

Affinamento:

Almeno dieci mesi in legno di rovere di slavia

Gradazione alcolica:

40% vol.

Note organolettiche:

Dal colore giallo paglierino e brillante la grappa è decisa forte ma estremamente armonica, si nota una leggera e piacevole sensazione amarognola che tende ad attenuarsi. Ben strutturata, calda, pulita. L'impatto sul palato è deciso con una prevalenza alla parte alcolica che tende ad asciugare la bocca. Si avvertono note floreali di petali di rosa, fragola, mora.

Abbinamenti:

I sigari sono la perfetta compagnia della Grappa di Nero d'Avola, così come l'accostamento con il miele che dà vita ad un contrasto entusiasmante tra il dolce del nettare e l'asciutto del distillato. Perfetto con il cioccolato fondente o come conclusione di un bel pasto.

Come servirlo: Esprime il meglio di sé in un piccolo calice a tulipano che si apre sull'orlo e ad una temperatura di servizio di 17°C.

Formato bottiglia:

litri 0,50



Cantine Paolini



GRAPPA

NERO D'AVOLA

Marcs:

Coming from the finest selections of Nero d'Avola grapes

Method of distillation:

Continuous-cycle stills

Aging:

At least ten months in Slavonian oak barrels

Alcohol content:

40 vol.

Tasting notes:

The colour is pale yellow and brilliant, grappa is strong but extremely harmonious, there is a slightly and pleasant feeling of bitterness that gets lighter. Well structured, warm, clean. The impact on the palate is strong with a prevalence of the alcoholic part that tends to dry the mouth. Floral notes of rose petals, strawberry, blackberry are conjured up.

Food matching:

Cigars are the perfect company of the Nero d'Avola Grappa, as well as the combination with the honey that creates an exciting contrast between the sweet nectar and the dry distillate. Great with dark chocolate or as a conclusion of a rich meal.

Serve:

in a small tulip glass that opens to the brink at the temperature of 17°C (44,6°F)



Cantine Paolini