

Grappa da Vinacce di uve Bardolino

Vitigni: distillato di vinacce di uve Bardolino d.o.p.
(Corvina Veronese, Rondinella, Molinara).

Distillazione: Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame. Il metodo più antico quindi, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione. Metodo lento ma che permette di ottenere un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

Caratteristiche organolettiche: Grappa di forte carattere dai profumi delicati, floreali con accenni di rosa, viola mammola, mughetto e frutta rossa che rendono unico il corpo di grappa vera. Sapore asciutto, sapido, armonico.

Affinamento: in acciaio

Gradazione alcolica: 40%

Come servirle: in tulipani per grappa a 10-14°C



BERGAMINI
Azienda Agricola