

Grappa da Vinacce di uve Bardolino Superiore

Vitigni: distillato di vinacce di uve **selezionate** Bardolino Superiore d.o.c.g. (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 grande complessità di profumi e naturale morbidezza, di corpo, esaltata dall'invecchiamento per 12 mesi in legni pregiati.

Affinamento: 12 mesi in barrique

Gradazione alcolica: 40%

Come servirle: in tulipani per grappa a 16-18°C

Abbinamenti: pasticceria secca, cioccolato fondente, frutta secca



BERGAMINI
Azienda Agricola