

GRAPPA DI
Petit Verdot



Distillazione

Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

QUESTA GRAPPA INVECCHIATA NASCE DALLE NOSTRE VINACCE DI PETIT VERDOT, DISTILLATE CON IL CLASSICO ALAMBICCO DISCONTINUO A BAGNOMARIA. IL LEGNO ESALTA LA NOTA SPEZIATA DEL VITIGNO ED IL TEMPO NE MODELLA LE ASPERITÀ, FONDENDO I PRIMARI PROFUMI FRESCI E SPEZIATI CON QUELLI VANIGLIATI TIPICI DELL'EVOLUZIONE IN BOTTE. IL COLORE È AMBRATO COME SI CONVIENE AD UNA GRAPPA MATURATA IN LEGNO PER ALCUNI ANNI.

Dettagli tecnici

Questa grappa invecchiata nasce dalle nostre vinacce di Petit Verdot, distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria. Il legno esalta la nota speziata del vitigno ed il tempo ne modella le asperità, fondendo i primari profumi freschi e speziati con quelli vanigliati, tipici dell'evoluzione in barrique. Il colore è ambrato come si conviene ad una grappa maturata in botte per alcuni anni.

Note di degustazione



Approfondimenti e download
della scheda in formato digitale