

GRAPPA DI
Petit Verdot



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 BOTTE. IL COLORE È AMBRATO COME SI CONVIENE AD UNA GRAPPA MATURATA IN LEGNO PER ALCUNI ANNI.

Distiller

Pilzer Distillery,
Faver, Trento.

*Distillation
Technique
& Tasting Note*

This aged grappa is distilled in traditional pot stills from the newly fermented skins of Casale del Giglio's own Petit Verdot grape vinification process. The wood enhances the spiciness of the grape and the aging process softens its rougher edges as the fresh, spicy, primary aromas blend with that of the vanilla in the oak. As a result of many years 'in barrique', Grappa Petit Verdot acquires a beautiful amber hue.

Tasting notes
