

# RADICI

## GRAPPA DI TAURASI

Grappa di monovitigno, da nostre vinacce di uva Aglianico destinate alla produzione del Taurasi Radici. Le vinacce sono conservate in ambiente ad alta pressione e in assenza di ossigeno, preservando al meglio la frazione aromatica.



### PROFILO DELLA GRAPPA

---

#### DENOMINAZIONE

Grappa di Taurasi

---

#### VITIGNO

Aglianico 100%

---

#### VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione della grappa Radici sono situate su un terreno argilloso in Montemarano, franco-sabbioso, ben drenato in Mirabella, con un'esposizione a sud-est per Montemarano e sud-ovest per Mirabella e su un'altitudine in media di 450 m. s.l.m.

---

#### ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

---

#### DISTILLAZIONE

La distillazione avviene in alambicco discontinuo sottovuoto, che consente di avere una temperatura di distillazione più bassa, e pertanto sensazioni più fragranti nel distillato ottenuto.

---

#### AFFINAMENTO

Circa 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

## CARATTERI SENSORIALI

---



### IL PROFUMO

Intenso e complesso con toni di marasca e prugna, ben fusi a note di caramello, liquirizia, vaniglia e sfumature balsamiche.



### IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente con chiare note di prugna e spezie.



### ABBINAMENTI

Si accosta bene ai classici dolci a base di castagne, marrons glacées, pralines di cioccolato bianco, frittelle di mele o di frutta, gelati di frutti di bosco, di vaniglia, di cioccolato e di nocciola.

Solitamente degustata a fine pasto e come distillato da meditazione.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 – 19 °C

Scopri di più

