

NOVASERRA

GRAPPA DI GRECO DI TUFO

Grappa di monovitigno, da vinacce ottenute dalla produzione del Greco di Tufo Novaserra. 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 Greco di Tufo

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Montefusco con esposizione a sud-est e un suolo di tipo franco-argilloso, calcareo con presenza di tracce vulcaniche lungo il profilo. L'altitudine media è di 550 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

DISTILLAZIONE

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

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 6 mesi.

CARATTERI SENSORIALI



IL PROFUMO

Sensazioni olfattive delicate con note floreali che rievocano il sambuco, fragranti accenti di frutta a pasta bianca ed una sfumatura che ricorda le erbe aromatiche.



IL SAPORE

Gusto morbido, armonico, con un aroma retronasale che ricorda i caratteri eleganti del vitigno da cui ha origine.



ABBINAMENTI

L'abbinamento classico è con il cioccolato fondente, anche speziato con aromi tratti da ingredienti naturali come pepe o peperoncino, con i dolci cremosi di cioccolato e le scorzette d'arancia. Ideale quale distillato da fine pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 – 18 °C

Scopri di più

