

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

