

Grappa di Aglianico

grappa



Vitigno: Aglianico del Vulture
 Affinamento: condotta per qualche tempo in acciaio inossidabile e quindi in legno di rovere
 Gradazione alcolica: 42% vol
 Aspetto visivo: cristallina, per la sua trasparenza libera, generose tonalità ambrate
 Sensazioni olfattive: profumo intenso e ricco di piccola frutta a bacca rossa a sfumare in ornamenti di spezie dolci
 Sensazioni gustative: decisamente armonica, avvolge morbida il palato dell'assaggiatore
 Sensazioni retroolfattive: la sua imponente persistenza descrive il dialogo di confetture e spezie con parole sempre nuove
 Temperatura di servizio: 9-13°C
 Bicchiere consigliato: tulipano di cristallo a stelo lungo, se esperti nell'assaggio, consigliamo l'esperienza del grande calice

Grape variety: Aglianico del Vulture
 Ageing: carried out in stainless steel vats at first and then in oak casks
 Alcohol content: 42,00% vol
 Look: crystal-clear transparency with generous amber shades
 Smell: intense and rich scent of red-berry fruits, fading into sweet spices aromas
 Taste: fully harmonious, soft and mellow on the palate
 Aftersmell: its imposing lingering describes an always new union between preserves and spices
 Serving temperature: 9-13°C
 Recommended glass: tulip-shaped, long-stemmed crystal glass; if expert in tasting, we suggest to experiment the wide goblet