



GRAPPA VICENTINA – MILLESIMATA

Categoria di appartenenza

Grappa Giovane Millesimata

Materie prime

Ottenuta dalla distillazione di un blend di vinacce rosse fermentate provenienti da aziende vitivinicole dei Colli Berici e della provincia di Vicenza (Veneto).

Distillazione artigianale

Da sempre la Distilleria FRATELLI BRUNELLO utilizza un impianto discontinuo a vapore diretto, tra i pochi ancora in attività, condotto a bassa pressione e bassa temperatura. E' composto da 4 caldaie rigorosamente in rame, come vuole la tradizione.

Il ciclo di distillazione è molto lento e prevede la lavorazione di piccoli lotti di vinaccia (cotta) la cui durata è di circa un'ora e mezza.

Stagionatura

Riposa in contenitori inerti di acciaio per almeno tre lunghi anni durante i quali, grazie ad una lentaevoluzione, si arrotonda e assume sensazioni olfattive più morbide e delicate.

Degustazione

Nonostante la stagionatura, la Grappa Vicentina conserva una forte personalità gusto-olfattiva. Il suo profumo ricorda la vinaccia fermentata e la mandorla amara mentre al palato si presenta calda, armonica ed equilibrata.

Una grappa tradizionale per veri appassionati.

Servizio e Abbinamenti

10-15 °C in calice a tulipano.

Si presta per il tradizionale "rasentin" della tazzina calda del caffè.

Gradazione e Confezione

43 Alc. – Bottiglia da 700 ml con astuccio.

Confezione numerata a mano con indicazione dell'annata.

Grappa Giovane Millesimata ottenuta dalla distillazione di vinacce rosse fermentate dei Colli Berici e della provincia di Vicenza (Veneto).

Distillata con metodo artigianale, conserva una forte personalità gusto-olfattiva.

Una grappa tradizionale, per veri appassionati.

Si presta per il tradizionale "rasentin" della tazzina calda del caffè.

43 Alc. – Bottiglia da 700 ml confezione numerata a mano con indicazione dell'annata