

GRAPPA ORO

Dalla vinificazione più importante che ogni azienda “riserva” alla parte migliore della propria produzione nasce la Grappa Oro, che si distingue per il carattere aromatico, robusto, di incomparabile finezza, ma di grande personalità.

Una grappa che racchiude in se stessa gli autentici e naturali aromi del territorio valtellino



NOME: Grappa Oro



CATEGORIA: grappa giovane



MATERIA PRIMA: vinacce di uva Nebbiolo di Valtellina, accuratamente selezionate e raccolte in freschezza per preservarne le caratteristiche originarie



PRODUZIONE: strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata



DISTILLAZIONE: artigianale, a vapore controllato, in alambicco interamente in rame a ciclo continuo



GRADAZIONE ALCOLICA: 45% alc./vol.



RIPOSO: stabilizzata 1 anno in recipienti in acciaio inossidabile



IMBOTTIGLIAMENTO: manuale, bottiglia in vetro trasparente da 100, 200, 500 ml



ASPETTO: trasparente, cristallino



PROFILO AROMATICO: sentore di miele, crema pasticcera, cacao e marasca. Retrogusto di anice



GUSTO: secco, fine, persistente e rotondo



SUGGERIMENTO DI SERVIZIO: ogni grappa ha la sua temperatura ideale di servizio: la grappa Oro va servita alla temperatura di 10-12°C circa in un bicchiere ghiacciato sferico nella parte inferiore e a forma di tulipano in alto



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: la grappa Oro è perfetta abbinata al pesce (salmone affumicato), alla carne (bolliti misti) e a tutti i dolci a base di creme