















GRAPPA DI SFORZATO

“DALLA NOSTRA CANTINA”

Dal sapiente e meticoloso riposo nella nostra cantina la Grappa di Sforzato si ammorbidisce grazie al costante contatto con il legno delle *barriques* di rovere.

Grappa morbida, rotonda, persistente, con sentori di frutta e tabacco.



-  **NOME:** Grappa di Sforzato sottoposta a riposo in *barriques* di rovere nella nostra cantina
-  **CATEGORIA:** grappa invecchiata
-  **MATERIA PRIMA:** deriva dalla più attenta selezione delle vinacce del vitigno Nebbiolo di Valtellina sottoposte ad appassimento, provenienti dalla vinificazione del vino Sforzato di Valtellina D.O.C.G.
-  **PRODUZIONE:** strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata
-  **DISTILLAZIONE:** artigianale, a vapore controllato, in alambicco interamente in rame a ciclo continuo
-  **GRADAZIONE ALCOLICA:** 43% alc./vol.
-  **RIPOSO:** stabilizzata da 6 mesi ad 1 anno in recipienti in acciaio inossidabile
-  **INVECCHIAMENTO NATURALE:** 18 mesi in *barriques*. 0% coloranti. 0% zuccheri aggiunti
-  **IMBOTTIGLIAMENTO:** manuale, bottiglia in vetro trasparente da 100, 200, 500 ml
-  **ASPETTO:** trasparente, limpido, paglierino con riflessi oro chiaro
-  **PROFILO AROMATICO:** inconfondibile sentore di vaniglia, cacao e mandorla
-  **GUSTO:** intenso, rotondo e vellutato
-  **SUGGERIMENTO DI SERVIZIO:** la grappa di Sforzato invecchiata in *barriques* va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo ballon
-  **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** la grappa di Sforzato sottoposta a riposo in *barriques* è particolarmente indicata in abbinamento a dolci a base di frutta gialla e formaggi stagionati serviti con miele e confettura