

Grappe



Dai vitigni coltivati, le vinacce ottenute sono distillate in tempi brevissimi, onde evitare alterazioni.

Le grappe ottenute sono affinate in recipienti di vetro e non subiscono nessuna aggiunta.

Il profumo è complesso ed esprime purezza della vinaccia. Dai vitigni a frutto rosso lo spessore gustativo è assai pronunciato. I vitigni a frutto bianco conferiscono maggior eleganza e intensità olfattive.

TIPOLOGIE

Dai vitigni coltivati, le vinacce ottenute sono distillate in tempi brevissimi, onde evitare alterazioni.

Le grappe ottenute sono affinate in recipienti di vetro e non subiscono nessuna aggiunta.

Il profumo è complesso ed esprime purezza della vinaccia. Dai vitigni a frutto rosso lo spessore gustativo è assai pronunciato. I vitigni a frutto bianco conferiscono maggior eleganza e intensità olfattive.