

Grappa di Recioto

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce freschissime utilizzate nella produzione del Recioto. Conserva lo stesso carattere sincero dell'antico e pregiato vino della Valpolicella con una vellutata morbidezza che avvolge profumi delicati, rendendo vivissimo il complesso bouquet con sentori dominanti di ciliegia, come le uve di origine.



Vitigni 60% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% altri vitigni

Ubicazione e Caratteristiche Le colline di Negrar versanti nordovest e sudovest a 300 metri s.l.m.

Suoli Vulcanico, calcareo - ghiaioso

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3800 viti/ha

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da fine settembre

Appassimento Appassimento naturale dei grappoli per circa quattro mesi nel fruttai, con un controllo costante della temperatura, umidità e peso delle uve.

Distillazione Le vinacce fermentate e selezionate, dopo la svinatura e una leggera pressatura, vengono portate in distilleria ancora intrise di mosto e lavorate immediatamente. Si garantisce così una grappa corposa e profumata, con una maggiore resa alcolica. La distillazione avviene verso il mese di febbraio con sistema discontinuo a vapore e a bassa pressione.

Caratteristiche Organolettiche La Grappa di Recioto è trasparente, precursore del suo profumo delicato e puro. Tra le molteplici sensazioni spicca la ciliegia, caratteristica delle uve di provenienza. Di sapore ricco e vellutato, persistente.

Dati Analitici Alcol: 42% vol.

Formati 0,70 l

Abbinamenti Classica grappa da meditazione, è ottima anche ghiacciata nel dopo pasto o degustata nel caffè.

Temperatura di Servizio Temperatura ambiente o servito con ghiaccio