



SEQUERCIANI

vino

Grappa Riserva

Ruedi feshes

La Grappa è un distillato delle vinacce che rimangono dopo il processo di fermentazione del vino nuovo.

L'operazione, che rappresentava un momento di allegria dopo le fatiche della vendemmia e della fermentazione, veniva fatta al chiuso delle cantine con macchine di rame che, per garantire armonia, morbidezza e aromi, dovevano lavorare lentamente. L'attesa veniva ingannata mangiando e soprattutto... bevendo! Ecco perché spesso la distillazione era fatta di notte.

Parliamo al passato perché oggi la distillazione è protetta dal Monopolio Statale e quindi le cantine conferiscono le vinacce fresche al "distillatore" che restituisce la grappa confezionata.

E' stata smarrita l'atmosfera romantica ma in compenso la distilleria artigianale dove Sequerciani porta le proprie vinacce (Distilleria Nannoni) ha mantenuto inalterate la cura, il metodo e l'attenzione di quelle... notti della grappa!



Grappa Riserva

Categoria: Grappa biologica riserva invecchiata, distillata in Italia presso Nannoni Grappe Srl Paganico (GR), Via del Quadrone 135.

Gradazione: Alc.42% Vol.

Materia prima: Vinaccia fresca, ancora grondante di vino di tutte le tipologie di uve aziendali.

Distillazione: Artigianale, con caldaiette a vapore e colonna discontinua a basso grado; il taglio di testa e coda viene eseguito manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore.

Invecchiamento: Per 18 mesi in barriques di rovere francese utilizzate una sola volta per l'affinamento del vino. L'invecchiamento avviene all'interno del magazzino sigillato dalla Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, che ne garantisce e certifica la durata e le modalità.

Esame visivo: Dal bel colore dorato vivace.

Esame olfattivo: Al profumo fruttato di vinaccia fresca, immediato richiamo ai profumi della vendemmia di Maremma, si uniscono delicati gli aromi dell'affinamento in legno, note di vaniglia, mandorla e miele.

Esame gustativo: In bocca è equilibrata, avvolgente, morbida.

Consigli di degustazione: 18° C in bicchiere da Cognac.

Abbinamento: Eccellente a fine pasto. Particolarmente consigliati cioccolato artigianale e pasticceria secca.

