



SEQUERCIANI

vino

Grappa Selezione

Piedi fieschi

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 Selezione



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

Gradazione: Alc.42% Vol.

Materia prima: Vinaccie fresche, ancora grondante di vino di uve Aleatico e Pugnitello.

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: Grappa giovane non invecchiata, stoccaggio in acciaio.

Esame visivo: Trasparente, limpida e cristallina.

Esame olfattivo: Netto il profumo della vinaccia fresca in questa acquavite giovane, dalla personalità vivace impreziosita dai sentori dell'Aleatico e del Pugnitello.

Esame gustativo: Al palato equilibrata e piacevole, di buona persistenza. Nel retrofatto deliziose note fruttate tipiche dell'Aleatico e del Pugnitello.

Consigli di degustazione: 18° C

Abbinamento: Eccellente a fine pasto.