

GRAPPA DI NERO DI TROIA

Vinacce: Nero di Troia.

Zona di produzione: Agro di Ruvo di Puglia.

Distillazione: Le migliori vinacce, dopo la fermentazione, vengono trasportate nello stabilimento della distilleria nel più breve tempo possibile. Qui vengono poi sottoposte a un'accurata distillazione, secondo la tecnica dell'impianto discontinuo, con attenta separazione delle teste e delle code.

Note organolettiche: Il colore trasparente cristallino è caratteristico di una grappa monovitigno in purezza. All'olfatto risaltano gli odori di frutti rossi, con finali note speziate. Si distingue per il suo sapore morbido e armonico. L'assaggio si chiude con una persistente sensazione di intensa freschezza.

Abbinamenti gastronomici: Meritate pause con cioccolato fondente e dolci della tradizione.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C, perfetta servita nel caratteristico calice a tulipano stretto e lasciata riposare per circa 10 minuti prima di essere degustata.

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 42% vol

Packaging:

Bottiglia da 0,5 l con astuccio

