

CANTINA CERESÉ

GRAPPA LADYMARY

Da Vinacce di Pinot Nero



MATERIA PRIMA

Vinacce di Pinot Nero, di produzione propria

DISTILLAZIONE

Le vinacce, dopo una leggera pressatura sono immediatamente distillate con un distillatore discontinuo a vapore per rispettare e mantenere la fragranza e le caratteristiche tipiche del vitigno di origine.

Alla fine del processo di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado (73° - 78°), travasata in appositi serbatoi di inox.

Dopo sei mesi circa dalla distillazione, la grappa viene diluita con acqua di fonte, fino alla gradazione alcolica di 42°.

COLORE

Trasparente, cristallino

PROFUMO

Etereo, ampio, ben dichiarato, ricorda la ciliegia marasca.

SAPORE

Caratteristico, netto, piuttosto deciso e armonico.