



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.