

Grappa Stravecchia – Tenuta San Leonardo



TIPOLOGIA

Grappa Stravecchia

PROVENIENZA

Trentino – Alto Adige

MATERIA PRIMA

Vinacce di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère e Merlot

DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono fatte fermentare, per poi venire distillate fra Ottobre e Novembre, grazie all'utilizzo di alambicchi di rame che operano a vapore, seguendo il metodo discontinuo. Si prosegue con un affinamento di 5 anni in barrique di rovere francese non nuove. Al termine dell'iter produttivo la Grappa ha un livello alcolico notevole, motivo per cui viene diluita con acqua distillata sino al raggiungimento del grado finale. Seguono una refrigerazione di 48 ore alla temperatura di 10 gradi e una successiva filtrazione; a questo punto la Grappa è finalmente pronta per venire imbottigliata e immessa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Ambrato brillante
- Profumo: Nitido e raffinato, morbido e secco
- Gusto: Pieno e rotondo, caldo e persistente.