VIGNETO PVSTERLA

SCHEDA DATI TECNICI

GRAPPA PUSTERLA " Fuoco d' Inverno "

Da vinacce fresche, mantenute ricche di succhi per estrarne fragranza e nitore, si ottiene una grappa limpida, cristallina, espressione pura, nel solco della tradizione, dell'antica arte della distillazione.

Un grado alcolico gentile permette alle note olfattive di emergere nella loro immediatezza, esprimendosi inizialmente con la freschezza pulita di fiori bianche e mela, liberando poi sentori di piccoli semi di frutta (armelline dell'albicocca, semi di mela) e lasciando infine nel bicchiere la polpa fragrante di una mela cotogna.

Grande piacevolezza ed equilibrio nel gusto che morbidamente avvolge il palato, al quale succedono solleticante pungezza alcolica e gradevole secchezza che invitano ad un ulteriore assaggio.

Da provare solo nella sua piacevolezza di distillato, ma anche originalmente ad accompagnare biscotti di pasta frolla, frutta disidratata, frutta secca al naturale, con briciole di sale o golosamente ricoperta da cioccolato bianco e dolce. Nell'abbinamento può essere servita anche ad una temperatura fresca di 14°.

DATI TECNICI :

Grappa bianca di unico vitigno

Varietà delle vinacce : Invernenga 100%

Metodo di distillazione : discontinuo a vapore

Tipo di distillatore : caldaietta di rame

Temperatura di distillazione : 85°-90°

Grado alcolico : 40%

Azienda Agricola Maria Capretti - Via Pusterla 34, 25128 Brescia
Tel. +39 328 2539053 - Email: info@vignetopusterla.com - P.Iva: 03378680981