



Grappa di Nebbiolo

Nata dalle vinacce delle uve leggermente appassite del nostro vitigno di Nebbiolo, la Grappa Di Nebbiolo Triacca è dedicata a nostro Zio Geni, presente con la sua saggezza ed esperienza per due generazioni nella nostra azienda di famiglia.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **MATERIA PRIMA**

Vinaccia di uva Nebbiolo di fresca pigiatura, appassita in vigna per la produzione del Prestigio

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comuni: Tirano e Brianzone

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **RESA**

8%, vale a dire 8 litri di grappa per 100 kg di vinaccia

— **PROCEDIMENTO**

La vinaccia appena pigiata viene riscaldata a 65°C per fare evaporare l'alcol, ma non l'acqua. In seguito al raffreddamento si forma un liquido di elevato tenore alcolico, il quale viene nuovamente distillato e in seguito diluito a 42°C con dell'acqua demineralizzata

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botte inox per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

45% vol

— **LONGEVITÀ**

Illimitata

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Colore cristallino limpido; al naso si percepiscono note speziate e di funghi essiccati; in bocca rivela un corpo pulito, delicato, con lievi note di prugne gialle

— **COLORE**

Cristallino limpido

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di ogni fine pasto

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Leggermente fresca

— **FORMATO**

50cl