

Grappa “Olmaia”

DI CABERNET



VINACCE:

Acquavite di vinacce da uve vinificate annualmente per produrre il Cabernet “Olmaia”.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE:

Dopo una pressatura soffice, le vinacce, ancora umide, sono immediatamente inviate alla distilleria. Nelle 48 ore successive si compie l'intero ciclo di lavorazione caratterizzato da una distillazione a bagnomaria in alambicco di rame con metodo discontinuo.

INVECCHIAMENTO:

Dieci mesi in acciaio e successivi sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Limpido, trasparente, cristallino.

ALCOOL:

42% vol

PROFUMO:

Pieno, persistente e schietto.

TEMPERATURA

DI SERVIZIO:

18°C

SAPORE:

Secco, caldo, molto armonioso con piacevolissimo, ma leggero, retrogusto erbaceo caratteristico del vitigno di origine.

Servire nei classici bicchieri a tulipano da grappa