



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Varietà delle Uve

Da vinacce di Sangiovese di Rocca delle Macie

Tecnica di produzione

Le vinacce di Sangiovese vengono distillate fresche, subito dopo la svinatura, dall'antica distilleria DOMENIS1898 di Cividale del Friuli. L'impianto di distillazione è artigianale di tipo discontinuo, in rame, a vapore diretto, costituito da otto alambicchi. Una bassa pressione del vapore favorisce l'estrazione dei migliori componenti volatili aromatici presenti nelle vinacce. Un attento taglio delle teste e delle code consente di recuperare il cuore del distillato a 75°. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata la "trasformazione" alla gradazione alcolica finale, con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica. La gradazione alcolica di 42° ben si presta a questa grappa che risulta molto morbida e rappresenta la fragranza delle vinacce di partenza intrinseche del loro vino.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: grappa cristallina.

Aspetto olfattivo: presenta un bouquet floreale e fruttato, con delicate note di mela, fragoline di bosco, ribes e violetta.

Aspetto gustativo e retroolfattivo: all'assaggio si presenta morbida, armonica ed elegante, con sensazioni finali fruttate ed una buona ed elegante persistenza.

Consigli del produttore

Servire in piccoli bicchieri di cristallo a tulipano a temperatura di 10/12 °C Ottima a fine pasto, come digestivo.

Grad. Alcolica: 42% vol.

