



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



GRAPPA RISERVA

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. L'invecchiamento viene effettuato per 18 mesi in barrique di rovere francese, a grana extra fine e a media tostatura. Segue un accurato affinamento in acciaio inox. 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 45° ben si presta a questa grappa, che risulta molto morbida e intensamente aromatica.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: grappa cristallina e dal colore ambrato intenso. Aspetto olfattivo: profumo intenso con note floreali e fruttate. Aspetto gustativo e retrolfattivo: grappa morbida dai sentori fruttati accompagnati da vaniglia e liquirizia. Finale speziato persistente.

Consigli del produttore

Servire in piccoli bicchieri di cristallo a tulipano a temperatura di 10/12 °C ottimo a fine pasto, come digestivo. Grad. alcolica: 45% vol.

