

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Grappa di Barolo

**Tipologia:**

distillato di vinaccia.

Vitigno:

nebbiolo 100%

Zona di produzione:

le uve con le quali vengono prodotte le vinacce destinate alla distillazione della nostra grappa provengono dal crù La Rocca e La Pira di Castiglione Falletto.

Metodologia di produzione:

finita la lunga macerazione, dopo una soffice pressatura le vinacce vengono conferite alla distilleria. Successivamente introdotte in piccoli alambicchi di rame, vengono distillate mediante vapore indiretto.

Affinamento:

dopo un buon affinamento in vasche di acciaio inox viene miscelata, portata a 42° ed imbottigliata.

Caratteri organolettici:

colore intenso, brillante. Profumo tipico molto intenso, penetrante ed avvolgente. Netti i sentori del vitigno e percettibili le note legnose che armonizzano il prodotto. Calda ed asciutta, dal gusto forte e pieno, molto persistente.

Abbinamenti gastronomici:

classico digestivo da fine pasto.

Formati bottiglie:

0.700 L

Temperatura di servizio:

è ottimale per esaltare le sue potenzialità di finezza e struttura, una temperatura compresa tra i 18 ° e i 20 ° C

conservazione:

come tutti i distillati non ha problemi particolari di conservazione, anzi con il passare del tempo migliora le sue caratteristiche organolettiche, l'importante è comunque mantenere la bottiglia in posizione verticale.