

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Grappa di Chardonnay



Tipologia:

distillato di vinaccia.

Vitigno:

Chardonnay 100%

Zona di produzione:

le uve con le quali vengono prodotte le vinacce destinate alla distillazione della nostra grappa provengono dalle migliori colline di Barbaresco e 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 40° ed imbottigliata.

Caratteri organolettici:

incolore e brillante. Profumo tipico molto intenso e penetrante, con netti sentori di fiori che derivano dal vitigno di origine. 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.