

# ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

## Grappa di Dolcetto



**Tipologia:**

distillato di vinaccia.

**Vitigno:**

dolcetto 100%

**Zona di produzione:**

le uve con le quali vengono prodotte le vinacce destinate alla distillazione della nostra grappa provengono dalle colline più vocate di Castiglione Falletto e di Barbaresco.

**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, penetrante ed avvolgente. Netti i sentori del vitigno. 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.