



GRAPPA DI NERO DI TROIA

Vinacce: Nero di Troia.

Zona di produzione: agro di Ruvo di Puglia.

Distillazione: le migliori vinacce, dopo la fermentazione, vengono trasportate nello stabilimento della distilleria nel più breve tempo possibile. Qui vengono poi sottoposte ad un'accurata distillazione, secondo la tecnica dell'impianto discontinuo, con attenta separazione delle teste e delle code.

Note organolettiche: il colore trasparente cristallino è caratteristico di una grappa monovitigno in purezza. All'olfatto risaltano gli odori di frutti rossi, con finali note speziate. Si distingue per il suo sapore morbido ed armonico. L'assaggio si chiude con una persistente sensazione di intensa freschezza.

Abbinamenti gastronomici: meritate pause con cioccolato fondente e dolci della tradizione.

Temperatura di servizio: 10 - 12 C°

Perfetta servita nel caratteristico calice a tulipano stretto e lasciata riposare per circa 10 minuti prima di essere degustata.

Dati analitici

Grado alcolico svolto: 42% vol

Packaging: bottiglia 0,5 l

