



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

GRAPPA DEL MARCHESATO

GRAPPA RISERVA

Nasce dalla distillazione delle nostre vinacce fresche, appositamente selezionate e immediatamente trasportate nella distilleria Nannoni per essere distillate esclusivamente per la nostra cantina. Grazie alla grande maestria della distilleria artigianale e all'ottima qualità delle vinacce, si ottiene un risultato eccellente, dal grande equilibrio tra profumi aromi ed eleganza, ben affinate in barrique di rovere francese.

- ❖ Distillazione: in discontinuo
- ❖ Affinamento: 5 anni in barriques nuove di rovere francese
- ❖ Varietà: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Alcool: 42% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 18° / 20° C
- ❖ Produzione annua: 500 bottiglie
- ❖ Formati: 500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una pressatura soffice, la vinaccia fresca viene portata in distilleria presso il maestro Nannoni e distillata immediatamente. L'acquavite viene successivamente messa in barrique nuove di rovere francese per almeno 5 anni ad affinare.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: brillante di colore giallo con riflessi ambrati intensi.

Profumi: al naso partono delicatissime note di anice stellato e malo di noce. Segue profumo di vinaccia fresca e corteccia del cipresso. Conclude con note di Pan forte, pan pepato con una bella nota dolce di vanigliata. Accenni di cioccolato bianco e nocciola

Sapore: in bocca si dimostra una grappa maestosa di rara eleganza, ricca e armonica con ritorni di cioccolato bianco e nocciola.

Abbinamento: ideale con una bella crostata di frutti bianchi come albicocca oppure selezione di frutta secca o cioccolato al latte.

Sigaro perfetto: Montecristo Cubano

