

# GRAPPA DI SAGRANTINO

## NOTE DI PRODUZIONE

VINACCE	Vinacce molto cariche, in gergo "grondanti" di Sagrantino
GRADAZIONE ALCOLICA	40% Vol
DISTILLAZIONE	In alambicco discontinuo a vapore
FORMATO BOTTIGLIA	700 ml

## DESCRIZIONE

Si tratta di una grappa proveniente dalla distillazione di **vinacce molto cariche**, "grondanti" di Sagrantino, eliminando testa e coda per ottenere **solo la parte migliore** della lavorazione.

Una grappa **giovane, cristallina e avvolgente**.

Sull'etichetta, come per il vino DOCG Sagrantino Goretti, c'è il simbolo della cantina, un muro appartenente all'epoca dei saraceni.

## NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Cristallina, di colore chiaro
AROMA	Persistente e avvolgente ma delicato
GUSTO	Il sapore è pieno, elegante, pronunciato e armonico. Equilibrata nel sapore e fragranza, con un ottimo equilibrio naso - palato

## NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C (Temperatura ambiente) e servita negli appositi bicchieri ad ampolla
-------------------------	---

Si tratta di un **fine pasto classico di un buon pasto, in Italia è molto comune dopo il caffè o in 'correzione'** di esso.

