



GRAPPA

CLASSIFICAZIONE

Grappa di vinaccia di Vermentino.

PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare.

SUOLO

Di disfacimento granitico.

UVAGGIO

Vermentino di Gallura 100%.

CLIMA

Piogge regolari in maggio, giugno, seguite da estati calde.

VENDEMMIA

Tradizionale, prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Distillazione discontinua a bagnomaria, alambicco in rame "Tullio Zedra".

CARATTERISTICHE

Colore: limpido.

Olfatto: profumi floreali, aromatica al palato.

Gusto: morbido, armonia bilanciata, finezza eterea, persistenza riposante.

CONSERVAZIONE

Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale.

SERVIZIO

Bicchiere piccolo a tulipano

con svasatura sull'orlo,

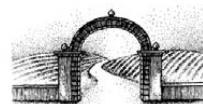
temperatura 3-10 °C.

ABBINAMENTO

Dolci a pasta secca, fine pasto.

FORMATO

50 cl.



CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI