LEVI SERAFINO
SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE

GRAPPA AMBRATA
Riserva 15 anni

50°

DISTILLERIA

Da sempre la personalità e la genialità di Romano Levi hanno contribuito alla diffusione dei suoi suoi distillati, apprezzati e ricercati ancora oggi in tutto il mondo. Luigi Veronelli l'aveva battezzato "il Grappaiolo Angelico" e, nel 1987, il New York Times non esitò a definirlo "tesoro nazionale vivente, re senza corona della distillazione piemontese".

CARATTERISTICHE

VITIGNI: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

PROVENIENZA E CONSERVAZIONE DELLA VINACCIA: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca ed ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi ed i sapori dell'uva.

ALAMBICCO: discontinuo in rame a fuoco diretto per la distillazione della grappa, l'unico ancora attivo in Italia.

INVECCHIAMENTO: per 15 anni in botte classica piemontese da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità ed a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C°.

Questa straordinaria grappa di uve miste trova un emozionante equilibrio derivato dalla qualità delle vinacce e dalle sfumature di profumo e di gusto che i diversi vitigni riescono ad esprimere.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di circa 18°-20°, dopo **un'attenta ossigenazione.**