

GRAPPA PAGLIERINA

42°

La distilleria

Da sempre la personalità e la genialità di Romano Levi hanno contribuito alla diffusione dei 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.

PROVENIEZA 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, l'unico al mondo, ancora attivo a fuoco diretto per la distillazione della grappa.

INVECCHIAMENTO: per cinque anni in botti classiche piemontesi 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°.

Note di degustazione

Di colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle note tipiche ed aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

