

0727

GRAPPA DI GAGLIOPPO BRIGANTE



Regione: Calabria
Tipologia: Grappa di vinacce
Vitigno: Gaglioppo
Numero bottiglie: variabile, legato al raccolto della vendemmia d'annata
Fermentazione: in purezza in ambiente anaerobico in tini in acciaio, seguita dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie
Distillazione: da vinacce fresche di uve Gaglioppo distillate a bagnomaria in discontinuo con il tradizionale alambicco in rame alimentato a legna
Invecchiamento: In barrique di rovere francese da 2.25 hl per 12 mesi
Tostatura: media
Gradazione alcolica: 42% vol.
Confezione: Bottiglia in vetro trasparente da 500 ml
Abbinamenti: Formaggi, frutta secca, foie gras, dolci secchi e cioccolato. Perfetta per accompagnare un buon sigaro e per essere degustata con gli amici

Region: Calabria
Distillate Typology: Grappa
Grape Variety: Gaglioppo
Bottles Produced: depending on the year's grape-harvest.
Fermentation: anaerobic environment pure fermentation in steel vats, followed by distillation to avoid secondary fermentation
Distillation: from Gaglioppo's grapes fresh pomace distilled in a discontinuous bain-marie with the traditional wood-fired copper alembic
Aging: in French oak barriques for 12 months
Alcohol Content: 42% by Vol.
Packaging: 500 ml transparent glass bottle
Food pairings: Cheeses, dried fruit, foie gras, dried pastry and chocolate. Perfect to combine a good cigar and to be tasted with friends

Analisi sensoriale - Tasting Notes:

Sensazioni visive: Limpidezza: colore dorato pallido con riflessi ambrati; brillante senza difetti

Visual sensations: Clarity: pale golden in color with amber reflections; brilliant without flaws

Sensazioni olfattive: Finezza: Grappa particolarmente fine, delicata con profumi lievemente vinosi

Olfactory sensations: Fineness: fine Grappa, delicate with slightly vinous aromas

Sensazioni gustative: Armonia: Grappa piacevolmente bella, secca, in grado di fornire un continuo di sensazioni piacevoli e ben amalgamate fra di loro

Taste sensations: Harmony: pleasantly dry Grappa with charming and well-blended sensations.

Degustazione: Va servita a circa 12°C in bicchiere ampio tipo balloon. Prima dell'assaggio, è consigliabile far riposare qualche minuto nel bicchiere

Tasting: It should be served at 12° C temperature in a large balloon type glass. Before tasting, it is preferable to stand a few minutes in the glass