



Badia a Coltibuono



GRAPPA RISERVA

La distillazione delle vinacce ha tradizioni molto antiche che ci raccontano una singolare storia dell'evoluzione della scienza attraverso i secoli.

Per la produzione della Grappa di Badia a Coltibuono le vinacce, dopo una soffice pressatura, vengono distillate con metodo artigianale discontinuo, con colonne a basso grado e vapore indiretto. Procedimento che favorisce la permanenza dei profumi della vinaccia fresca nel distillato.

La lavorazione avviene presso la distilleria Nannoni di Paganico (GR), che da anni distilla per le più prestigiose aziende vinicole italiane.

Invecchiamento: oltre 18 mesi in botti da 225 litri

Produzione: 8.000 bt.

Note organolettiche: di colore giallo paglierino carico con calde tonalità ambrate. Al naso si percepiscono sentori di vaniglia e di spezie, frutto dell'evoluzione aromatica avvenuta durante il riposo nelle barriques. In bocca è calda e gustosa e conferma al palato le percezioni olfattive con bella persistenza