

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

01 LE GRAPPE: GLI OMETTI

GRAPPA BIANCA CLASSICA OTTENUTA DA PURE VINACCE DI UVE ARNEIS.

La caratteristica di questa grappa è la spiccata fragranza floreale ed erbacea tipica del vitigno di partenza che esplose in bocca già al primo sorso. Grappa molto gradevole, persistente e dalla bevuta facile.

LA MATERIA PRIMA

Vinacce di uve Arneis.

DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Distillazione discontinua in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna.



Distillata secondo classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.



Riposo in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Fresca ed erbacea dal profumo molto intenso, il gusto pieno, esplosivo, pulito e fruttato.



Trasparente, limpida e cristallina.



Erbacea, fresca.



Gusto esplosivo ed intenso tipico del vitigno di provenienza molto fresco e vegetale.



GRAPPA DI ARNEIS DI PURA VINACCIA

43°

50 - 70 cl

