



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



GRAPPA DI BARBERA

Dopo la vinificazione, affidiamo le nostre vinacce ad una distilleria storica del casalese che ne ricava la grappa che trovate presso la nostra azienda.

Il grappolo d'uva viene diraspato e la vinaccia fresca avviata in distilleria per procedere alla fermentazione accelerata per cogliere il massimo dei profumi e degli aromi.

Distillazione con il metodo discontinuo, che avviene in sei tradizionali alambicchi in rame, a vapore diretto, con sistema discontinuo a bassa pressione, che consentono di preservare e trasferire nel distillato le caratteristiche aromatiche delle vinacce distillate freschissime, appena conferite.

Materia prima

Vinaccia 100% Barbera del Monferrato.

Analisi sensoriali

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al gusto è decisa con notevole intensità alcolica che tende a dissolversi rapidamente. Secca, matura, di gustata robustezza e armonia con retrogusto lungo. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, lampone, liquirizia e nocciola.

Gradazione alcolica

42% vol.