



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



GRAPPA DI GRIGNOLINO

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.

Grappa di carattere, in piena sintonia con il vino da cui derivano le vinacce distillate.

Materia prima

Vinaccia 100% di Grignolino.

Analisi sensoriale

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al sorso è forte, asciutta e secca con un finale persistente. Profumo pronunciato, intenso e penetrante con aromi intensi, puliti e gradevoli di pera e pesca, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

Gradazione alcolica

42% vol.