



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA BARRICATA

Ricca e avvolgente

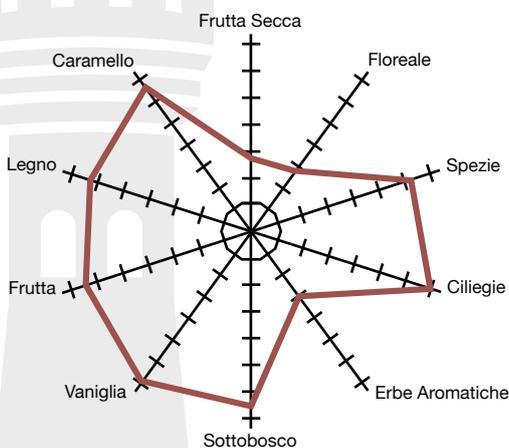
Materia Prima

Un'accurata selezione di vinacce di Montepulciano provenienti da vitigni marchigiani, viene fatta distillare a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di rovere in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di cinque anni il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche Organolettiche

Di un bel colore ambrato, molto caldo, sprigiona una fragranza, ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno e della vaniglia, che provengono dalla lenta maturazione in barrique, ai profumi decisi di sottobosco e ciliegia matura del vitigno di provenienza. Gli anni d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con iniziali sentori di caramello che evolvono verso il frutto rosso sotto spirito, con note finali speziate. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: **GRAPPA INVECCHIATA 5 ANNI IN BARRIQUES
E DISTILLATA CON METODO DISCONTINUO A BAGNOMARIA
A VAPORE**

Temperatura di Servizio: 16/18°

Formato: **BOTTIGLIA DA 700 ml**

Invecchiamento: **5 ANNI**

