



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA DI VERDICCHIO

Limpida e solare

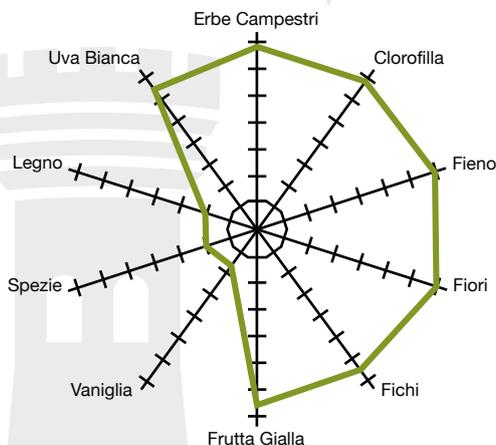
Materia Prima

Appassionati e tecnici della degustazione, abituati ad apprezzare la complessità sensoriale di un vino come il Verdicchio Marchigiano, saranno piacevolmente stupiti di ritrovarla intatta e anzi esaltata in questa grappa dai profumi inebrianti. La distillazione a bagnomaria con metodo discontinuo valorizza le sfaccettature di quest'uva a bacca bianca di forte acidità e notevole tenore zuccherino proveniente da vitigni dei Castelli di Jesi.

Caratteristiche Organolettiche

La trasparenza molto brillante e luminosa preannuncia la fragranza solare, con uno spiccato sentore di fichi e frutta gialla e di note fiorite. Ad arricchire il profumo, affiorano i sentori di erbe campestri, fieno e clorofilla che evocano le caratteristiche del vino. Al palato spicca evidente la nota alcolica, ma con grande equilibrio e finezza. Ottima persistenza olfattiva, con ricordi d'uva e una chiusura calda e morbida.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: **GRAPPA GIOVANE DISTILLATA A BAGNOMARIA DISCONTINUO A VAPORE**

Temperatura di Servizio: 12/14°

Formato: **BOTTIGLIA DA 700 ml**

Invecchiamento: **NO**

