



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA DI LACRIMA

Morbida e sfaccettata

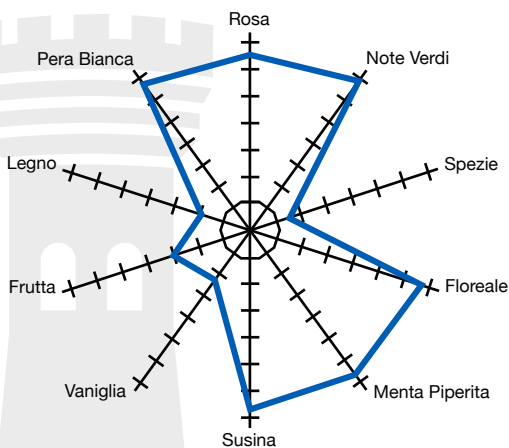
Materia Prima

Le vinacce fermentate provengono da pregiata uva Marchigiana a bacca rossa di Lacrima di Morro d'Alba, caratterizzata da una buona acidità e da medio tenore zuccherino. La distillazione a bagnomaria avviene con il metodo discontinuo a bagnomaria, esprimendo pienamente le ricche sfumature floreali che rendono unica questa grappa giovane e di assoluta eccellenza.

Caratteristiche Organolettiche

Una grappa trasparente e luminosa, ricca di sfumature olfattive. La sua fragranza si apre sulle note morbide della susina che incontrano quelle di menta piperita e fiori. Le preziose note verdi completano un bouquet variegato, dove il sentore di rosa è ben riconoscibile e allo stesso tempo discreto e ovattato. Il gusto si svela vellutato e imponente, con una vena alcolica decisamente equilibrata. Molto prolungata la persistenza al palato e all'olfatto, con il sorprendente tocco finale di pera bianca.

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

