

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

GRAPPA NOTTE A SAN MARTINO

GRAPPA DI NOTTE A SAN MARTINO

Artigianale distillazione a vapore in piccole caldaie. Gusto tendente al morbido e raffinato, non aggredisce la bocca ma la conquista con gentilezza. Ottenuta da vinacce d'uve passite ha un aspetto limpido e cristallino; al naso si ritrovano sensazioni di uva appassita, frutta matura e agrumi. In bocca è dolce, rotonda, morbida e persistente con sentori di frutta secca, piacevole è la sensazione calorica che lascia.

AFFINAMENTO

In acciaio inox

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 45% vol.

METODO DI DISTILLAZIONE

Discontinuo

ANALISI ORGANOLETTICA

Ottenuta da vinacce d'uve passite ha un aspetto limpido e cristallino; al naso si ritrovano sensazioni di uva appassita, frutta matura e agrumi. In bocca è dolce, rotonda, morbida e persistente con sentori di frutta secca, piacevole è la sensazione calorica che lascia.

TIPO DI DISTILLATORE

Piccole caldaiette di rame

TEMPERATURA DI DISTILLAZIONE

110° in vapore acqueo

