

Grappa "Arneis"

GRAPPA GIALLA DI ARNEIS



VARIETÀ UVA: Arneis

ZONA PROVENIENZA: Langhe e Roero.

TERRENO: Suoli genericamente marnoso-arenari di origine marina, sciolti e soffici e di grande permeabilità. Nella zona di provenienza delle uve, il terreno è prevalentemente sabbioso di origine pliocenica, con inserti limosi grigi e blu e una componente argillosa superiore al 20%.

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE E CLIMA: Altitudine da 200 ai 300 m s.l.m. circa. Esposizioni generalmente verso sud, sud-ovest con pendenze da medie a estreme. Clima semi-arido.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Allevamento a controspalliera e Guyot. I vigneti disposti per lo più a girapoggio.

EPOCA VENDEMMIA: Da fine agosto a inizio settembre.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita.

TIPOLOGIA DELLA GRAPPA: Giovane.

AFFINAMENTO: Passata in legno e successivamente 24 mesi in vasche di acciaio.

GRADO ALCOLICO: 40% in volume.

DEGUSTAZIONE: Visivo - Aspetto ambrato, luminoso, dorato. Olfattivo - bouquet fresco, leggero aroma erbaceo, di una finezza persistente.

FORMATO: 0,70 l

CONSIGLI DI CONSERVAZIONE PRIMA DEL CONSUMO:

In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Consigliabile a 10 – 12 °C.

BICCHIERE: Bicchiere a tulipano di piccole o medie dimensioni.

ABBINAMENTI: Da sola a fine pasto come digestivo. Accostamento interessante con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati nonché salumi affumicati o molto speziati. Piacevole abbinamento con dolci, in particolare cioccolato soprattutto fondente, dolci a base di cacao, biscotti alla frutta secca come nocciole, pistacchi, noci e mandorle e con semplice frutta secca, in particolare uva passa, castagne, datteri e fichi disidratati.