

# Grappa “Branda 43”

GRAPPA GIALLA DI BAROLO



**VARIETÀ UVA:** Nebbiolo da Barolo

**ZONA PROVENIENZA:** Langhe, comprensori di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba.

**TERRENO:** Marne argillo-calcaree sedimentarie, intercalate da strati di Marne di Sant'Agata (colore grigio-azzurro costituite da 30% di sabbia, 55% di argilla e 15% da calcare) e da strati di Arenarie di Diano (sabbia o arenarie grigio-bruno e giallastro) e Formazioni di Lequio (sabbie silicee più o meno cementate). Suoli compatti e solidi.

**ESPOSIZIONE/ALTITUDINE E CLIMA:** Versanti ben esposti generalmente verso sud, sud-ovest. Clima temperato, freddo continentale. Altitudine tra 150 e 550 m s.l.m.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Allevamento a contropalliera e Guyot. I vigneti disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.

**EPOCA VENDEMMIA:** Prime due settimane di novembre.

**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 24-36 mesi in vasche di acciaio.

**GRADO ALCOLICO:** 43% in volume.

**DEGUSTAZIONE:** Visivo - Aspetto ambrato luminoso, dorato. Olfattivo - intenso, di avvolgente complessità e grande personalità, sentori di tabacco, note speziate di cannella. Gusto/Olfattivo - Sapore pieno e maturo, morbidezza vellutata, avvolgente e profondo, equilibrato ed armonico con suadenti note di miele d'acacia e liquirizia, retrogusto persistente del vitigno d'origine.

**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.