

Grappa “Dolcetto”

GRAPPA DI DOLCETTO



VARIETÀ UVA: Dolcetto

ZONA PROVENIENZA: Langhe, comprensori di Monforte d'Alba e Dogliani

TERRENO: Marne argillo.-calcaree sedimentarie, intercalate da strati di sabbia, argilla, calcare e arenarie. 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 controspalliera Guyot. I vigneti sono disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.

EPOCA VENDEMMIA: Dalla seconda settimana alla terza settimana di 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 24-36 mesi in vasche di acciaio.

GRADO ALCOLICO: 45% in volume.

DEGUSTAZIONE: Visivo - Aspetto trasparente, limpido, luminoso, cristallino. Olfattivo - Bouquet intenso, elegantemente complesso con sentori della vinaccia fresca, dolci note di frutta e fiori. Gusto/Olfattivo - Sapore secco, di corpo morbido e rotondo, ben equilibrato ed armonico, persistente retrogusto finemente addolcito.

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.