

# Grappa “Nebbiolina”

GRAPPA DI NEBBIOLO



**VARIETÀ UVA:** Nebbiolo

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

**TERRENO:** Marne argillo-calcaree e 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 contropalliera Guyot. I vigneti sono disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.

**EPOCA VENDEMMIA:** Seconda metà di ottobre.

**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. Aromatizzata con infusione per 2/3 mesi di legno di albicocco.

**AFFINAMENTO:** Passata 12 mesi in fusti di acciaio.

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

**DEGUSTAZIONE:** Visivo - Aspetto limpido, luminoso, color oro intenso. Olfattivo - Bouquet intenso, elegantemente complesso, sentori di frutta matura e floreali di rosa appassita e viola, tabacco dolce, note di miele di castagno, leggeri sentori di albicocca essiccata. Gusto/Olfattivo - Sapore morbidamente rotondo, pieno e vigoroso, elegantemente persistente e armonico, retrogusto piacevole di prugna, albicocca, spezie dolci, miele.

**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 16 – 18 °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.