Grappa
"Branda 55"

GRAPPA DI NEBBIOLO DA 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 controspalliera 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: Invecchiata.

AFFINAMENTO: Lasciata riposare 20 anni prima di essere imbottigliata.

GRADO ALCOLICO: 55% 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.