

GRAPPA DI ALEATICO



INFORMAZIONI TECNICHE

 Denominazione	Grappa	 Gradazione Alcolica	42% vol.
 Tipologia	Grappa	 Vinificazione e Affinamento	Alambicco discontinuo
 Uve	Vinacce di Aleatico	 Temperatura di Servizio	8-12°C
 Formato Bottiglia	0.5 l		

DESCRIZIONE

La Grappa di Aleatico di Tenuta delle Ripalte nasce dalle vinacce fresche dell'Aleatico, un vitigno aromatico a bacca rossa tipico dell'Elba. Dopo la pressatura delle uve per la produzione del vino passito, le vinacce ancora fragranti e ricche vengono destinate alla distillazione. Questo processo, affidato alla maestria di Vittorio Capovilla e alla sua prestigiosa distilleria, permette di ottenere una grappa dalle caratteristiche inusuali.

DISTILLAZIONE

Distillata artigianalmente in alambicco discontinuo a bagnomaria, questa grappa nasce da vinacce fresche di Aleatico, selezionate per la loro ricchezza aromatica. Il processo di distillazione lento e controllato permette di estrarre al meglio le caratteristiche varietali del vitigno.

AFFINAMENTO

Per preservare la purezza e l'intensità degli aromi, la grappa non subisce affinamento in legno, mantenendo così la sua fragranza naturale e il profilo autentico dell'Aleatico.

NOTE SENSORIALI

Colore: Cristallino e trasparente, indice di purezza e qualità.

Profumo: Elegante e intenso, con note floreali, frutti rossi, confettura e un delicato richiamo alla macchia mediterranea.

Gusto: Morbida, armoniosa e persistente, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e vivacità aromatica.