

# GRAPPABIANCA

IT

## CATARRATTO

Dall'esperienza raccolta in tanti anni, nasce la prima grappa selezionata firmata Porta del Vento. "GrappaBianca", Un'esperienza nuova dal gusto intenso ed elegante.

- Vinacce utilizzate**
- Selezione di vinacce di Catarratto provenienti da vigneti propri allevati a 600 m.s.l.m, ottenute a fine fermentazione dopo una macerazione di 30 giorni.

## DISTILLAZIONE

- Metodo**
- Artigianale, discontinuo in piccole caldaie.
- Affinamento**
- 12 mesi in piccoli serbatoi inox

## DATI ANALITICI

- Alcol**
- 42% vol.

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

### GRAPPA GIOVANE

Struttura aromatica delicata e aroma tipico e morbido, che riporta alla grappa del passato. Nitidezza distinta, sorprendente nella sua armonia di sapore e aroma. Luminoso e fine, appoggiato sulla trama di sapori delicati.

### ABBINAMENTI

Ideale per un dopo pasto, in abbinamento alla biscotteria, cassata Siciliana e dolci alle creme. Per un abbinamento insolito: crostino con lardo e olio d'oliva extravergine

### FORMATI DISPONIBILI 0,50 lt

