

GRAPPAORANGE

IT

CATARRATTO

Dall'esperienza raccolta in tanti anni, nasce la prima grappa selezionata firmata Porta del Vento. "GrappaOrange", un'esperienza nuova dal gusto raro.

- 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 profonda, che riporta alla grappa di un tempo. Pulizia spiccata, grande raffinatezza di profumi in perfetta rispondenza gusto-olfattiva. Dal profilo secco e fresco che esalta gli aromi fragranti delle vinacce e le spiccate note fruttate e Mediterranee. Materica e avvolgente.

ABBINAMENTI

Ideale per un dopo pasto, in abbinamento alle paste di mandorla o pistacchio Siciliano, dolci ripieni ai fichi e frutta secca, miele e la torta sbriciolata. Per un abbinamento insolito: il crostino con formaggi spalmabili o cremosi con il miele o mostarda

FORMATI DISPONIBILI 0,50 lt

