

GRAPPA ANFORA

Morbidezza, gusto rotondo e aroma avvolgente. Sono queste le qualità di Anfora, una Grappa che porta con sé tutte le qualità del tradizionale invecchiamento in legno con la particolarità che, il suo riposo, non avviene in botte ma, per l'appunto, in anfora. Una nuova tecnica che utilizza uno dei contenitori più antichi conosciuti dall'uomo, vasi in terracotta utili per trasportare e conservare vino, olio, miele e altri generi alimentari.

Le anfore da noi scelte sono un blend di creta e argilla, materiali che giungono da Montelupo e da Impruneta, località toscane note fin dal Medioevo per la lavorazione e l'artigianato di ceramiche e terracotta. Una tecnica innovativa per i distillati che abbiamo voluto sperimentare, ottenendo eccellenti risultati: la micro ossigenazione, doppia rispetto a quella che avviene con l'uso della botte, arricchisce la Grappa in eleganza e morbidezza, regalando così le caratteristiche dell'invecchiamento senza il classico sapore del legno.

Anfora è una Grappa costituita da un blend di vinacce provenienti da vitigni autoctoni trentini: 80% vitigni di Teroldego, Marzemino e Merlot; 20% vitigni di Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato che le conferiscono profumi e sapori tipici ed inconfondibili di questo territorio.

Vitigno/i: 80% vitigni di Teroldego, Marzemino e Merlot; 20% vitigni di Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato

Gradi: 43

Aromi: Profumo: ricco, deciso Struttura: morbida, elegante Affinamento: 10 mesi in anfora da 300 lt.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Abbinamenti: Grappa ideale da degustazione con amici. E' anche considerata un prodotto ideale per un regalo di pregio o semplicemente per appassionati di grappe di alto livello.