

## GRAPPA DI VINACCIA SASSELLA



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Sassella DOCG nei comuni di Sondrio e Castione Andevenno in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Sassella DOCG: Sondrio and Castione Andevenno in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.*



300-450 m s.l.m.

*300-450 m a.s.l*

Ottenuta dalla scrupolosa cernita di vinacce provenienti dalla vinificazione delle uve destinate a diventare "Valtellina Superiore Sassella DOCG". Successivamente, le vinacce fresche vengono distillate entro 24 ore: condizione indispensabile per l'ottenimento di un prodotto perfetto. Prodotto ottenuto dalla distillazione discontinua in alambicchi a vapore.



*Obtained from the scrupulous selection of pomace from the vinification of the grapes destined to become "Valtellina Superiore Sassella DOCG". Subsequently, the fresh pomace is distilled within 24 hours: an indispensable condition for obtaining a perfect product. Product obtained from discontinuous distillation in steam stills.*



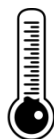
Trasparente, limpida e cristallina. Dall'aroma vellutato e sinuoso in cui spicca la nota floreale. Sorprendentemente morbida, persistente ed elegante.

*Colourless, clear, and crystalline. With a sinuous aroma in which the floral note stands out. Surprisingly soft, persistent and elegant.*



Ideale come digestivo. Si presta bene all'abbinamento con cioccolato fondente, dolci aromatici e speziati.

*Ideal as a digestive. It is also excellent in pairing with dark chocolate, aromatic and spicy sweets.*



10-12 °C in calici a tulipano

*10-12 °C in a tulip glass*



0,5 L