

## GRAPPA DI VINACCIA INFERNO



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 Inferno DOCG nei comuni di Montagna, Poggiridenti e Tresivio in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Inferno DOCG: Montagna, Poggiridenti and Tresivio 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 Inferno 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 Inferno 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.*



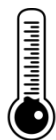
Trasparente, limpida e cristallina. Intensa e persistente al naso. Piacevolmente morbida e con gusti decisi e fragranti.

*Colourless, clear and crystalline. Intense and persistent on the nose. Pleasantly soft and with strong and fragrant tastes.*



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