

GRAPPA DI VINACCIA SFORZATO



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 DOCG in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore DOCG 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 "Sforzato di Valtellina 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 "Sforzato di Valtellina 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.



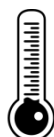
Trasparente, limpida e cristallina. Dal profumo intenso e persistente. Al palato è franca, morbida ed aromatica. Di grande personalità.

Colourless, clear, and crystalline. Intense and persistent on the nose. On the palate it is frank, soft, and aromatic. Grappa with a great personality.



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