

GRAPPA

Grappa affinata Pontis

Descrizione del prodotto	<p>La Grappa Affinata Pontis è ottenuta esclusivamente da vinacce di uve bianche lavorate dall'Azienda Vinicola Contini, in particolare Vernaccia di Oristano e Vermentino di Sardegna. Le vinacce, subito dopo la pigiatura, sono poste a fermentare in speciali contenitori, a chiusura ermetica e temperatura controllata, per garantire le migliori condizioni per la fermentazione alcolica.</p> <p>A fine fermentazione le vinacce presentano aromi fragranti e fruttati tipici delle uve bianche, ottenuti grazie anche alla completa assenza d'aria.</p> <p>La successiva fase di distillazione delle vinacce avviene molto lentamente, in discontinuo. Il prodotto ottenuto viene quindi lasciato maturare per circa dieci mesi in piccole botti di rovere, che gli conferiscono i tipici caratteri dei distillati invecchiati: colore ambrato, sentori di legno tostato, gusto morbido, leggermente speziato.</p>
Colore	Giallo ambrato.
Profumo	Intenso, caratteristico, con note di legno.
Sapore	Pieno, asciutto, morbido, leggermente speziato.
Affinamento	Circa 10 mesi.
Gradazione	40° Vol.
Formato	0,5 lt

