

Grappa di Gavi



Vinaccia: 100% Cortese
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 30 anni

Marc: 100% Cortese
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of the vineyards: 30 years-old



Questa grappa è ottenuta tramite procedimento a bagnomaria che presenta il vantaggio di impedire che le vinacce raggiungano temperature troppo alte, in modo da evitare sentori di fumo e bruciato nel prodotto finale. Questa tecnica si distingue dalle altre di questo tipo perchè è un sistema a “vinacce emerse”. Questo permette alle vinacce di conservare la loro naturale umidità, derivata dai residui di mosto presente nelle bucce dell’uva dopo la pigiatura.

This grappa is obtained through a bain marie process that prevents the marc from reaching exceedingly high temperatures and ensures that the end product does not acquire a smoky, burnt edge. This technique differs from similar methods in that it uses marc that retains its natural humidity arising from the must residues remaining in grape skins after pressing.



Tipica grappa piemontese dal **profumo** delicato, intenso e dal **gusto** morbido e deciso, è il risultato di accurata e sapiente distillazione a bagnomaria di vinacce ottenute da selezionate uve cortese di Gavi. Perfetta come dopo pasto.

Typical grappa of Piedmont, with a delicate, intense scent and a soft, distinctive taste, it is the result of careful and expert bain marie distillation of marc obtained from selected Cortese di Gavi grapes. The perfect after meal drink.

