

RO MA NEL LI



GRAPPA DI SAGRANTINO

Il grande patrimonio che caratterizza le uve del sagrantino ci permette di far produrre da una piccola distilleria di cui abbiamo particolare fiducia una grappa altrettanto ricca. Un distillato di particolare intensità e armonia perfetto per scoprire un aspetto del nostro territorio non così popolare e che noi amiamo molto.

The great heritage that characterizes the grapes of sagrantino also allows us to produce, with particular confidence, from a small distillery, an equally rich spirit, called Grappa. A spirit of particular intensity and perfect harmony for discovering a not so popular aspect of our territory, but one that we love a lot.

GRAPPA DI SAGRANTINO

SCHEMA TECNICA

Grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione di vinacce di uva sagrantino provenienti dai nostri vigneti.

DISTILLATORE

Distilleria artigianale
Tenute Collesi – Apecchio (PU)

DISTILLAZIONE

Con alambicco di rame a bagnomaria; ciclo discontinuo. Con il sistema di riscaldamento a “bagnomaria” la caldaia è immersa nell’acqua

calda o nel vapore. Così facendo, il riscaldamento della vinaccia avviene in modo graduale ed uniforme, assicurando un prodotto di qualità superiore. Il prodotto puro è tagliato con sola acqua di sorgente

DEGUSTAZIONE

Al colore è limpida e brillante con olfatto di forte intensità, conserva gli aromi fruttati del vitigno. Al gusto è secca, morbida e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C.

DISPONIBILE NEI FORMATI

500 ml

COME SMALTIRE I RIFIUTI

Bottiglia

GL 71 Vetro

Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

Raccolta differenziata

Tappo

FOR 51 Sughero

Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

DATA SHEET

Our single varietal grappa is distilled exclusively from the soft marc obtained after the vinification of sagrantino grapes from the estate’s vineyards.

DISTILLERY

Tenute Collesi distillery – Apecchio (PU)

METHOD

Copper still, discontinuous cycle. The fact that the still

is immersed in hot water or steam ensures that the marc is heated slowly and in a uniform manner. The distillate has time to concentrate the alcohol and bouquet and the resulting grappa is softer and has a more complex nose. The pure product is cut with only spring water.

TASTING NOTES

Aromatic and fruity bouquet of grapes. Dry, smooth and delicate in flavour.

SERVING TEMPERATURE

12° C.

BOTTLE SIZES

500 ml.