



## LAGRAPPA

Grappa di nero d'avola

# LAGRAPPA

## GRAPPA DI NERO D'AVOLA

Dal colore cristallino, morbida e delicata. All'olfatto si caratterizza per profumi floreali e fruttati come fiori di campo, pesca bianca, percezioni di agrumi, note di spezie. Rotonda, dal corpo soffice, ha un finale di sambuco e radice di liquirizia. Di buona persistenza.

## ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **nero d'avola**

Esposizione - **nord, nord ovest**

Altimetria s.l.m - **tra 300 e 350 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **2005**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **5200**

Forma di allevamento - **contropalliera**

Potatura - **guyot a 6 gemme**

Resa Kg/pianta - **2,8**

Epoca di vendemmia - **fine settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

## DISTILLAZIONE

La qualità di un distillato inizia con una grande attenzione nella selezione e nella scelta delle materie prime, in questo caso le vinacce del nostro nero d'avola distillate nel 2008 presso La Valdôtaine, la distilleria valdostana dove gli alambicchi, in lucente rame lavorato a mano e dal respiro discontinuo, a singole cotte, distillano piccole quantità di spiriti unici.

Affinamento in bottiglia **12 anni**

## CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **42 %**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **cristallino**

Odore - **Spiccati profumi floreali e fruttati, percezioni di agrumi, note di spezie**

Sapore - **piacevolmente morbido, di gran corpo pulita e decisa sul finale**

Si consiglia di degustarla a fine pasto nella sua purezza nei classici calici a tulipe.

Temperatura di servizio **12 °C**