

“PRIMA GOCCIA” MMXVII GRAPPA DI AGLIANICO



DENOMINAZIONE	Grappa da Aglianico
VITIGNO	100% Aglianico
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Taburno
ALTITUDINE VIGNETI	450 mslm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-ovest
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	60 ql/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di novembre
DISTILLAZIONE	Metodo discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame e lavorazione manuale.
AFFINAMENTO	Almeno 12 mesi in botti e barriques di legni pregiati
GRADO ALCOOLICO	40 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie da 0,50 L
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Grappa inimitabile per la sua naturale morbidezza e complessità di bouquet: Al palato si presenta vellutata con sentori di amarena e vaniglia in un mix caldo e avvolgente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Temperatura ambiente
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Cioccolato fondente 80%
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice “tulipano”

CANTINE IANNELLA®
1920