



“PRIMA GOCCIA” MMXVII GRAPPA DI FALANGHINA

DENOMINAZIONE	Grappa da Falanghina
VITIGNO	100 % Falanghina
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	5000
RESA PER ETTARO	120 ql/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine novembre
DISTILLAZIONE	Metodo discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame e lavorazione interamente manuale.
AFFINAMENTO	Contenitori di acciaio
GRADO ALCOOLICO	40 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie da 0,50 L
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Grappa delicata e sorprendente per il suo impatto aromatico, caratterizzata da note floreali di lavanda e camomilla, con piacevoli sentori di muschio bianco. Al palato si avverte un gusto vellutato e pieno con un retrogusto fruttato e morbido.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Temperatura ambiente in locale controllato
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pasticceria secca
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice “tulipano”

CANTINE IANNELLA®
1920