GAJA

Le grappe Gaja, Ca'Marcanda e Pieve Santa Restituta sono prodotte presso la Distilleria Cooperativa del Barbaresco fondata nel 1980. Sono prodotte dalla distillazione di vinaccia fresca: il periodo di distillazione inizia verso metà settembre per concludersi nel mese di novembre. Dopo la fermentazione le vinacce, ancora morbide e succose, vengono preparate per la distillazione che avviene in maniera lenta utilizzando un alambicco di rame di tipo discontinuo che, lavorando sotto vuoto, consente di operare a temperatura inferiore a settanta gradi centigradi preservando nel distillato fragranza ed aromi. Si ottiene così un distillato con contenuto alcolico variabile tra 70 e 75% vol. che, prima dell'imbottigliamento, viene diluito con acqua distillata sino a portare la gradazione a quella indicata in etichetta. Si ottiene così una grappa bianca dal gusto deciso, ampio, succoso ed appagante. Un'altra parte della produzione viene destinata ad un attento affinamento in piccole botti di legno della capacità di 225 litri per circa un anno: successivamente questo prodotto viene addizionato con acqua distillata fino al raggiungimento della gradazione alcolica riportata in etichetta. Tale processo di invecchiamento porta una colorazione ambrata al prodotto finale ed un sapore più morbido, rotondo, armonico e di buona persistenza.

Grappa SPERSS

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Nebbiolo.

Processo di distillazione: la distillazione delle vinacce, grondanti di vino, avviene in un impianto all'avanguardia al fine di conservare intatti tutti gli aromi e le fragranze varietali. L'alambicco utilizzato è di tipo discontinuo, in acciaio, ed al suo interno le vinacce vengono attraversate da un getto di vapore, che trasporta con se i vapori alcolici. Questi, successivamente aspirati in colonna di distillazione, producono un distillato che in origine ha una gradazione di 70-75°. La grappa viene affinata in piccole botti di legno di 225 litri. Dopo un anno è addizionata di acqua distillata fino a portarla alla gradazione indicata in etichetta.

Periodo di distillazione: ottobre

Caratteristiche: delicato colore dorato, con attraente aroma di frutti maturi, nocciole ed uva passa. Di corpo deciso che subito vira in un rotondo e corroborante finale.