GAJA

Le grappe derivano dalla distillazione di vinaccia fresca, il periodo di distillazione inizia verso metà settembre per concludersi a novembre.



Grappa Costa Russi

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Nebbiolo.
Processo di distillazione: la distillazione delle vinacce Nebbiolo, 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 il distillato che in origine ha una gradazione di 70-75°. La grappa viene poi affinata in piccole botti (225 litri) di quattro differenti tipi di legno: acacia, ginepro, rovere e betulla.
Periodo di distillazione: ottobre
Caratteristiche: grappa di colore dorato, con aromi che portano alla mente i profumi tipici dell'autunno piemontese: funghi, nocciole, fieno, uva, uva passa, more, con una punta di canfora e cioccolato amaro. In bocca è bilanciata ed elegante.