

# 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.



## Grappa di Cabernet sauvignon Darmagi

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Cabernet Sauvignon.

**Processo di distillazione:** la distillazione delle vinacce Cabernet, 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 sé i vapori alcolici. Questi, successivamente aspirati in colonna di distillazione, producono un distillato che in origine ha una gradazione di 70-75° il quale, prima dell'imbottigliamento, verrà diluito con acqua distillata sino a portare la gradazione a quella indicata in etichetta.

**Periodo di distillazione:** ottobre

**Caratteristiche:** aromi delicati di fiori e spezie che si riversano in un corpo sorprendentemente compatto. Finale ricco di estratti, fresco nella sua armoniosa consistenza gustativa. Una grappa dotata di grande complessità, per occasioni speciali.