GAJA

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