GAJA

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



Grappa di Chardonnay Gaia e Rey

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di uva Chardonnay.

Processo di distillazione: le vinacce di Chardonnay vengono fatte fermentare separatamente nel mese di settembre e subito dopo, ancora morbide e succose, avviate alla distillazione. Viene utilizzato un alambicco di tipo discontinuo, che lavora sotto vuoto. Si ottiene un distillato con contenuto alcolico variabile tra i 70 e 75 gradi; 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: grappa di colore bianco, cristallino, con profumi varietali erbacei, caldi ed avvolgenti. Ha gusto pieno, con note speziate, che si accentuano piacevolmente nel lungo e persistente finale.