GAJA

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

Grappa di Barbaresco

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 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: bouquet ampio e floreale con sfumature fruttate di frutta matura e agrumi. Dall'espressione olfattiva a quella gustativa uno sviluppo armonioso e accattivante.