GAJA

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



Grappa Invecchiata di Barolo

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 sé i vapori alcolici. Questi, successivamente aspirati in colonna di distillazione, producono un distillato che in origine ha una gradazione di 70-75°. La grappa viene affinata in piccole botti di legno di 225 litri. Dopo un anno è addizionata di acqua distillata fino a portarla alla gradazione indicata in etichetta.

Periodo di distillazione: ottobre

Caratteristiche: delicato colore ambrato. All'olfatto si apre sorprendentemente con fragranze balsamiche, resina, bergamotto, rosa appassita. Struttura di carattere, ma ben bilanciata in un finale caldo e speziato