

PIEVE SANTA RESTITUTA

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 Brunello di Montalcino Rennina

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Sangiovese.

Processo di distillazione: la distillazione delle vinacce, grondanti di vino, avviene in un alambicco di rame, di tipo discontinuo, che utilizza il sistema a bagnomaria.

Caratteristiche: grappa luminosa, con sentori amichevoli, floreali, delicati e con caratteri femminili. La sua ricca struttura rispecchia la componente aromatica, con profonde note floreali. Eccellente concentrazione, con finale leggermente pepato.